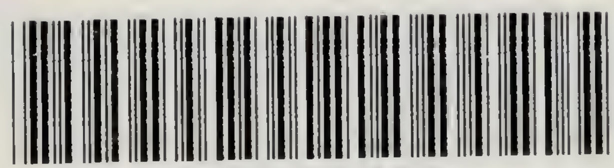
Deutsche Kochschule.

Siebente Auflage.

Zwanzigstes Tausend.



Nicht jeder, der ein langes Messer trägt ist ein guter Koch.

Zur freundlichen Erinnerung an

Rud Praetorius

Atlantischer Ocean 4.50. Seemeile
d. 21. Februar 1906



Deutsche Kochschule in Prag, Wladislawgasse 26.

Gegründet 1885.

C. Bellmann.

Deutsche Kochschule in Prag.

*

Sammlung von erprobten Speisevorschriften.

VII. vermehrte Auflage.

Zwanzigstes Tausend.

Prag 1903.

Verlag der deutschen Kochschule.

In Commission bei Gustav Neugebauer in Prag.

Anerkennungs-Diplom

der Internationalen

Kochkunst-Ausstellung

Wien 1898.

Hamburger Ausstellung





Eine Preis-Medaille.

Anerkennungs-Diplom

von der

Kochkunst- und Nahrungsmittel-
Ausstellung in Hannover 1900.



Vorrede zur VII. Auflage.

Mehr als 15 Jahre sind verstrichen, seitdem eine der Gründerinnen der deutschen Kochschule in Prag, Frau Anna von Maschka, den Gedanken faßte, die Vorschriften, nach denen bei uns gekocht wurde, in einem Büchlein zu sammeln und hauptsächlich für unsere Schülerinnen herauszugeben.

Das Büchlein wurde seitdem zum dicken Buche, erlebt heute die VII. Auflage und damit das 20. Tausend, wurde bei den internationalen Kochkunst-Ausstellungen in Wien, Hamburg und Hannover prämiirt und ist jetzt nicht nur in Oesterreich, sondern überall, wo man deutsch versteht und gut kocht, verbreitet.

Der Vorzug unseres Buches vor älteren und umfassenderen Werken ist, daß jede, auch die ungeübteste Köchin daraus kochen kann, weil auf Deutlichkeit und größte Genauigkeit der Angaben darin gesehen wird; man schlage es auf, wo man will, und jede Vorschrift wird, wenn man sie aufmerksam liest, verstanden werden. — Wir haben auch in dieser Auflage viel Neues eingeschaltet und uns weiter bemüht, die in Kochbüchern so häufigen Fremdworte auszumerzen.

So setzen wir z. B.

statt Extrakt oder Essenz . . . . Auszug,
" Glace oder Jus . . . . Fleischsaft,
" Champignons . . . . Erdschwämme,
" Béchamel . . . . Rahmtunke,
" Marmelade . . . . Salse,
" Purée . . . . Brei,
" Salmi . . . . Fasch,
" Aspic . . . . Sulz,
" Chalotten . . . . Perlzwiebeln,
" Chaudeau . . . . Weinschaum,
" paniren . . . . einbröseln,
" legiren . . . . binden ꝛc.

Allerdings bleiben noch Fremdworte übrig, für die ein verständliches und zugleich kurzes Wort nicht zu finden war, und diese ließen wir, als allgemein bekannt, stehen.

Weiter etwas über unser Kochbuch zu sagen, halten wir für überflüssig, die beste Reclame dafür ist das Zwanzigste Tausend, das eben erscheint.

Die Leitung
der deutschen Kochschule in Prag.

Schonzeit für Fische und Wild,

wo beide nicht verwendet werden sollen.

Forellen und Lachs vom 15. September bis 15. Jänner.
Barsch vom April bis Mai.
Hecht vom Feber bis April.
Karpfen vom Mai bis Ende Juni.
Zander oder Schill vom 1. April bis 1. Juni.
Schleie vom 1. Juni bis 1. August.
Hummern vom 15. März bis 15. August.
Krebse vom 1. September bis 1. Mai.

Für das gesammte Wild ist die Schonzeit vom 1. Feber bis 1. August.

Austern und Seefische sind in Binnenländern im Sommer nicht frisch zu haben.

Ueber Maß und Gewicht.

Loth	Deka	Gramm	Loth	Deka	Gramm	Loth	Deka	Gramm
1	—	17½	12	21	—	23	40	2½
2	3	5	13	22	7½	24	42	—
3	5	2½	14	24	5	25	43	7½
4	7	—	15	26	2½	26	45	5
5	8	7½	16	28	—	27	47	2½
6	10	5	17	29	7½	28	49	—
7	12	2½	18	31	5	29	50	7½
8	14	—	19	33	2½	30	52	5
9	15	7½	20	35	—	31	54	2½
10	17	5	21	36	7½	32	56	—
11	19	2½	22	38	5			

Das alte Gewicht im Vergleich zu dem neuen Gewichte:

1 Loth = 17½ Gramm.
2 „ = 3 Deka und 5 Gramm.
4 „ = 7 „
8 „ = 14 „
16 „ = 28 „
32 „ = 56 „

---

1 Seidel ist etwas weniger als 4 Deciliter.
¾ Seidel ist beinahe 3 Deciliter.
½ Seidel ist weniger als 2 Deciliter.
¼ Seidel ist weniger als 1 Deciliter.
1 Eßlöffel gestrichen voll ist gleich $^1/_{100}$ Liter.

Vorkenntnisse.

Kurz eindünsten

heißt, eine Tunke unter beständigem Rühren am Feuer einkochen, daß sie dicker wird und sich vermindert.

Binden (Legiren)

heißt, eine Tunke oder Suppe mit Dottern und etwas Schmetten eindicken oder bindig machen.

Anlaufen, anziehen oder aufschäumen

heißt, Butter oder Fett nur kurze Zeit am Feuer heiß werden lassen.

Einbröseln (Paniren)

heißt, Etwas in Ei oder Fett eintauchen, und in Mehl oder Semmelbrösel einwickeln.

Ueberkrusten (Gratiniren)

heißt, in der Röhre Etwas gelb backen oder mit einer glühenden Schaufel überfahren.

Rösten (Grilliren)

heißt, einen Theil Staubzucker und einen Theil Mandeln (ganz oder gestoßen) ohne Wasser am Feuer gelb werden lassen.

Abbrühen (Blanchiren)

nennt man jene Vorarbeit, wodurch Fleisch, Hahnenkämme, Kalbsmilch (Briesel), Hirn ꝛc. von allem Blut befreit und weiß werden. — Man legt das Abzubrühende in kaltes Wasser, läßt dieses lau werden, gießt es ab, gießt abermals frisches Wasser darauf und so fort, bis der Zweck erreicht ist. — Den Hahnenkämmen müssen zuerst die äußersten Spitzen abgeschnitten werden, dann werden sie mit Salz eingerieben und die oberste Haut entfernt; man kann so zugerichtete Hahnenkämme auch über Nacht im Wasser liegen lassen. — Gemüse brüht man ab, indem man es in kochendes Wasser wirft, dieses einmal aufwallen läßt, das Erstere herausnimmt und mit frischem Brunnenwasser übergießt; ebenso wird der Reis behandelt.

Glattreiben (Tabuliren).

Man reibt einen, zum Faden gekochten Cacao- oder Chocolade-Ueberguß, sobald man ihn vom Feuer genommen, am Rande der Pfanne mit einem neuen Kochlöffel in kleinen Theilen, jedoch sehr rasch ab, rührt von Zeit zu Zeit die Masse um und wiederholt das Reiben so lange, bis an der Oberfläche der Masse kleine Falten sichtbar werden, worauf man sie sofort zum Ueberguß verwenden muß.

Zurichten (Dressiren)

heißt, dem Geflügel eine gefällige Form und ein besseres Aussehen geben. Ein Huhn wird z. B. zugerichtet, indem man die mit Bindfaden eingefädelte Nadel, neben dem Rückenknochen ein- und unter dem Bügeltheil des Fußes heraussticht, den Bindfaden über den unteren Theil des Fußes leitet, dann wieder am untersten Ende

des Brustfleisches durch die dünnen Hauttheile durchsticht, wornach der Bindfaden über den zweiten, untern Theil des Fußes geschlungen und unter dem Bügelknochen am Rücken herausgezogen werden muß; zuletzt zieht man beide Bindfadenenden zusammen und bindet sie fest. Ist Alles fertig, dann darf der Bindfaden, nebst der Stelle, wo der Knoten ist, nur über den beiden unteren Fußtheilen sichtbar sein. — Bei größerem Geflügel braucht man nur stärkeren Bindfaden zu nehmen, verfährt aber im Uebrigen wie beim Huhn; vor dem Anrichten entfernt man den Bindfaden.

Durchschlagen (Passiren)

heißt, mit einem breiten, starken Kochlöffel oder einem Holzklöppel Fleisch, Gemüse, Obst 2c. durch ein niedriges, großes Roßhaarsieb drücken oder streichen, wobei der schmale Rand des Siebes nach oben, und eine Schüssel zur Aufnahme der durchgestrichenen Masse darunter gestellt wird.

Dunstbad.

Wenn man Fleisch, Obst, Gemüse 2c. in einem kleinen Gefäße, in ein größeres mit Wasser gefülltes stellt und darin kochen oder nur ziehen läßt, so heißt das im Dunstbad kochen.

Wurzelwerk.

Darunter versteht man klein geschnittene Petersilienwurzel, Sellerie und gelbe Rübe.

Papier-Kapsel.

Solche Kapseln macht man, indem man bei einem länglichen Papier-Viereck (z. B. einem halben Bogen)

die Längenseiten 3 Ctm., die Breitseiten doppelt so hoch einschlägt, die Ecken 3 Ctm. hoch einbiegt, den übrig gebliebenen Rand der Breitseite darüber zurückschlägt und nun die 4 Kanten aufstellt, so daß das Ganze eine längliche Kapsel mit doppelten Rändern bildet.

Suppen.

Wassersuppe mit Brod.

(Ein Teller voll.)

Ein viertel Liter Wasser, drei Prisen Salz, ein nußgroßes Stück Butter werden gekocht; zwei Dotter sprudelt man mit etwas kaltem Wasser ab, und gießt unter Rühren das kochende Wasser darüber; geröstete Brodschnitte werden hinein gegeben.

Biersuppe.

Ein Liter Bier wird mit 10 bis 14 Dka. Zucker, ein Stückchen Zimmt und etwas Citronenschale gekocht, 1 Eßlöffel Mehl wird mit 4 Löffeln Schmetten abgesprudelt, das kochende Bier unter fortwährendem Rühren hineingegossen und damit noch 5 Minuten gekocht. Vor dem Auftragen schlägt man 4 Dotter in die Suppenschüssel und gießt die kochende Suppe unter fortgesetztem Rühren darüber; zuletzt giebt man Salz dazu.

Weinsuppe.

Wird ebenso zubereitet, nur wird selbstverständlich statt des Bieres weißer oder rother Kochwein genommen.

Fischsuppe.

Zu dieser braucht man einen Fischrogen, eine Fischmilch, etwas Petersiliewurzel, ein Stück Sellerie,

eine gelbe Rübe, ein viertel Liter geschälte Erbsen, Pfeffer und Salz. Hat man übrige Stückchen von Fisch, gibt man sie auch dazu.

Der Rogen, die Milch und die Fischstückchen werden in so viel Wasser gekocht, daß genügend Suppe wird. In einem zweiten Topfe kocht man das Wurzelwerk, in einem dritten die Erbsen ganz zu Brei. Dann streicht man alles dieses zusammen so vollständig durch's Sieb, dafs nichts zurück bleibt, nur die Wurzeln entfernt man früher; das Wasser davon aber nimmt man zur Suppe. Nun macht man eine dünne, gelbe Einbrenne, verrührt damit das Durchgeschlagene sammt Salz und Pfeffer, läßt die Suppe noch gut sieden und seiht sie vor dem Anrichten nochmals durch. Man gibt dazu geschnittene, geröstete Semmeln.

Fischsuppe von Fischmilch.

Man kocht klein geschnittenes Gemüse, als gelbe Rüben, Sellerie, Karfiol, Kohlrüben, Petersilie, Kapuste, u. s. f. in so viel gesalzenem Wasser, als man Suppe nöthig hat, weich; eine ganze Fischmilch treibt man mit einem halb so großen Stück frischer Butter in einem hohen Topf mit einem Kochlöffel ab, gießt darüber die abgeseihte Gemüsesuppe und läßt es tüchtig verkochen; es bildet sich Anfangs ein weißer Brei, der aber nach und nach dünner wird; dann fügt man dazu noch einen, von einem drittel Liter geschälter Erbsen gekochten Brei und drei Löffel lichtgelbe Buttereinbrenne; läßt alles gut verkochen, treibt es dann durch das Suppensieb und trägt dazu in Butter geröstete Semmelschnittchen auf.

Kräutersuppe.

Man nimmt von den ersten Frühlingskräutern, die man noch unter dem Schnee findet, je eine Hand

voll vom Kerbelkraut, kleine Brennesseln, Erdbeerblättern u. s. f., entfernt die Wurzeln und Stengeln und kocht sie entweder in Wasser oder in leichter Fleischsuppe weich; dann nimmt man die Kräuter auf ein Brettchen und hackt sie fein; in die Suppe gibt man eine lichte Butter-Einbrenne, fügt die gehackten Kräuter dazu und läßt sie verkochen; vor dem Anrichten giebt man in ein Töpfchen 3 Eßlöffel Milch und 3 Dotter, zerquirlt es und gießt es in die fertige Suppe.

Suppe Minestra.

Für 4 Personen.

Fünf französische Erdschwämme (Champignons) ein viertel Liter grüne Erbsen, 1 kleine gelbe Rübe, eine Petersiliewurzel, ein viertel Zeller, eine kleine Rose Karfiol, 2 kleine Kartoffeln und etwas Sprossenkohl werden in Stückchen geschnitten und mit einem nußgroßen Stückchen Butter in guter Suppe weich gedünstet. Ein viertel Kilo Reis wird mit kochendem Wasser abgebrüht und in einem halben Liter Suppe halbweich gekocht. Die Suppe liefert ein weichgekochtes Huhn, dessen Fleisch, Magen und Leber man in Stücke geschnitten, mit 3 Löffeln Parmesankäse und Einbrenne, (von einem Kaffeelöffel Mehl und nußgroß Butter) mit dem Gemüse und dem Reis noch eine Viertelstunde kochen läßt. Diese Suppe ähnelt mehr einem Brei und ist sehr sättigend.

Beefty oder Fleischextract.

Ein viertel Kilo Rindfleisch, von Fett befreit, in kleine Würfel geschnitten, ein kleines Stück gehacktes Kreuzbein und eine Messerspitze voll Salz gibt man in eine dazu passende Blechbüchse, schließt sie mit einem Deckel und beschwert sie; stellt sie in ein Dunstbad

(d. h. in eine Pfanne mit siedendem Wasser) und läßt das Fleisch darin 3 Stunden dünsten. — Dann öffnet man die Büchse, seiht den vorhandenen Saft ab, und verwendet ihn als Zugabe in die Suppe für Kranke.

Kräftige Fleischbrühe für Kranke.

Man stößt eine halbe, alte Taube im Mörser recht fein, gibt sie in einen Topf, gießt zwei drittel Liter gute, starke, kalte Rindsuppe auf die gestoßene Taube, läßt sie eine gute Stunde kochen und seiht die, auf die Hälfte eingekochte Suppe durch, die nur schwach gesalzen sein darf.

Dieselbe Art Suppe kann man, statt von einer Taube, von einer Henne bereiten. Ein Viertel von einer alten Henne zerstampft man vollständig im Mörser, gibt sie in einen Topf, gießt nahezu einen Liter kräftige, kalte, wenig gesalzene Rindsuppe darauf und läßt sie 2 Stunden zugedeckt, langsam aber unaufhörlich kochen, dann seiht man die Suppe, die zur Hälfte eingekocht sein muß, ab. Diese Suppe ist besonders kräftig und wohlschmeckend.

Gewöhnliche Fleischsuppe.

Für 6 Personen braucht man 5 viertel Kilo Rindfleisch, 3 Liter Wasser, eine Petersiliewurzel, etwas Zwiebel, Sellerie, eine gelbe Rübe und einen Löffel Salz. Das Fleisch soll vom abgehackten Schweif sein. Man klopft es an der Hautfläche mit einigen Schlägen und wäscht es ab. Die Zuwagknochen setzt man mit dem kalten Wasser an das Feuer; wenn dieses sehr heiß, aber nochnicht kochend ist, gibt man das Stück Fleisch hinein. Den Schaum, der sich bald oben bildet, nimmt man sorgfältig ab. Indessen hat man das Grünzeug mit etwas Rindsfett gedünstet und gibt es nun nebst

dem Salze in die rein abgeschäumte Suppe, die man 3 bis 4 Stunden, je nachdem das Fleischstück groß ist, gleichmäßig langsam sieden läßt. Wenn das Fleisch weich geworden ist, seiht man die Suppe durch einen feinen Suppenseiher ab, stellt sie eine kurze Zeit beiseite, damit der Satz sich heruntersenke, schöpft das Fett oben ab und gießt die klare Suppe vorsichtig in das zum Einkochen bestimmte Gefäß.

Braune Suppe.

Man setzt das Fleisch für diese Suppe gerade so zu, wie zur gewöhnlichen Suppe, nur gibt man etwas mehr Zwiebel und mehr Wurzelwerk, läßt dieses auf frischem Abschöpffett braun dünsten, gießt, wenn dies geschehen, nach und nach löffelweise etwas Suppe dazu, wodurch es schneller braun wird und gibt es dann zur wohl abgeschäumten und gesalzenen Suppe.

Graupensuppe.

Man kocht in 3 Liter weißer Suppe 2 Dclt. Perlgraupen ein, nachdem man sie mit einem Tuche überwischt hat, gibt ein kleines Stückchen frische Butter dazu, um das Anbrennen der Graupen zu vermeiden und verrührt sie von Zeit zu Zeit mit einem Kochlöffel. Diese Suppe muß in einem Thontopf gekocht werden, da sie sonst leicht eine graue Farbe annimmt.

Gerstel.

Man kocht in 3 Liter weißer, wohl durchseihter Suppe ein drittel Liter große Graupen, unter oftmaligem Rühren recht weich, drückt die Suppe durch ein Haarsieb, würzt sie mit etwas Muscatblüthe und Salz, gibt ein Stück frische Butter dazu (etwa 7 Dka.), läßt sie damit aufkochen, bindet sie mit 3 bis 4 Dottern

und 3 bis 4 Löffeln guten Schmetten, trägt sie in Tassen auf und legt Citronenscheiben bei.

Bei Bereitung von Gerstel darf kein Eisen- oder Blechgeschirr benützt werden.

Hirsesuppe.

1 viertel Liter Hirse wird mit kochendem Wasser 3—4mal abgebrüht und in Rindsuppe gekocht, bis sie weich ist. Einbrenne, von 2 gehäuften Löffeln Mehl und 7 Dka. Butter, wird mit etwas Suppe verkocht und verrührt, durchgeseiht und auf die Hirse gegossen.

Griessuppe.

In 3 Liter klare, kochende Fleischbrühe gibt man 14 Dka. Gries und läßt ihn eine halbe Stunde lang darin kochen; vor dem Anrichten kann man die Suppe mit 2 Dottern binden.

Reissuppe.

Man brüht 14 Dka. Reis dreimal ab, und läßt ihn in 3 Liter durchgeseihter kochender Fleischbrühe durch drei viertel Stunden langsam kochen.

Nudelsuppe.

Man macht am Nudelbrette aus Mehl, 1 Ei und 1 Löffel Wasser einen festen Teig, walzt ihn ganz dünn aus und schneidet erst Streifen und dann feine Nudeln aus denselben, die man 3 Minuten lang in der klaren Suppe kochen läßt.

Fleckelsuppe.

Man macht den Teig genau so wie in der vorigen Nummer, schneidet dann statt Nudeln kleine viereckige Fleckel und verfährt mit ihnen wie mit den Nudeln.

Tropfteigsuppe.

Man verrührt 4 ganze Eier, 14 Dka. Mehl und eine Prise Salz zu einem flüssigen Teige, den man durch einen Trichter oder durch ein Nudelsieb in die kochende Suppe eintropfen läßt.

Reibteigsuppe.

Man macht auf dem Nudelbrette von Mehl und 2 Dottern einen sehr festen Teig und formt einen Ballen daraus, den man auf dem Reibeisen reibt; der Reibteig wird auf 3 Minuten in die kochende klare Suppe gethan und mit einem Kochlöffel umgerührt.

Gebackener Reibteig zur Suppe.

Man gibt den, nach der vorigen Nummer bereiteten, geriebenen Teig in eine Pfanne, läßt ihn bei fleißigem Umrühren in der Röhre goldgelb rösten und kocht ihn dann ein.

Suppe mit Sternchen und Buchstaben.

Man macht von einem Ei, ein achtel Liter Mehl und 2 Löffeln Wasser einen Teig, walzt ihn dünn aus und sticht mit einer beliebigen Form Sternchen, Buchstaben ꝛc. aus, die in Schmalz gebacken und erst vor dem Anrichten in die Suppe gethan werden.

Suppe mit Frittatennudeln.

Man bäckt 8—10 Frittaten (s. Frit.), wickelt sie zu einer Rolle und schneidet aus dieser Nudeln, die man einige Minuten in klarer Fleischbrühe kochen läßt.

Gemüsesuppe.

Gelbe Rüben, Sellerie, Karfiol, Kohlrüben, Petersilie und alles andere Gemüse wird auf feine Nudeln

geschnitten oder mit kleinen Formen ausgestochen; man rechnet auf 6 Personen je eine Wurzel und von Sellerie bloß eine halbe Wurzel; das geschnittene Gemüse wird abgebrüht, auf 5 Dka. Butter gedünstet und mit guter Suppe aufgekocht. — Will man getrocknetes Gemüse verwenden, so muß man dasselbe drei Stunden vorher in kaltem Wasser aufweichen lassen.

Kartoffel-Knödel zur Suppe.

14 Dka. Butter treibt man mit 4 ganzen Eiern, 28 Dka. Tags vorher gekochten, geriebenen Kartoffeln, etwas Salz und 4 Dka. Mehl ab, formt nußgroße Knödel daraus und läßt diese 2 Minuten lang in der Suppe aufkochen.

Suppe mit französischen Nudeln.

Man treibt 7 Dka. Butter ab, verrührt dazu 3 Dotter, 4 Kochlöffel Mehl, etwas Salz und von 3 Eiklar den Schnee, gibt dies in eine mit Butter ausgeschmierte und ausgemehlte Form und siedet es in Dunst; wenn es erkaltet ist, werden Nudeln daraus geschnitten und in brauner Suppe eingekocht.

Suppe mit Kartoffelwürfeln.

Man schneidet einige rohe Kartoffel in Würfel und kocht diese in guter Suppe weich.

Mehlpfanzel zur Suppe.

Man treibt 7 Dka. Butter oder Rindsfett flaumig ab, gibt nach und nach 4 Dotter, 4 Eßlöffel Milch, 7 Dka. Mehl, etwas Salz und von den 4 Eiklar festen Schnee, dazu bestreicht eine größere Pfanne mit

Schmalz, streicht die Masse kleinfingerdick hinein, bäckt, sie gelb und schneidet sie in Würfel.

Bisquit-Hascheerouladen zur Suppe.

Man bereitet von Fleischresten Haschee vor, und macht dann die Bisquitmasse folgendermaßen:

Man schlägt von 6 Eiklar festen Schnee, gibt dazu 6 Dotter, einen halben Kaffeelöffel Salz und 2 Eßlöffel Mehl, was sehr leicht verrührt werden muß. Das Blech wird mit Butter bestrichen, mit Mehl bestaubt, die Masse dünn daraufgestrichen und sehr schnell goldgelb gebacken; wenn dies fertig ist, nimmt man den Teig vom Blech mit einem Messer ab, streicht das Haschee darauf, rollt es sehr fest zusammen und gibt es noch einmal auf 10 Minuten in die Röhre, schneidet die Rolle in dünne Scheibchen und gibt sie so zur Suppe; ebenso kann man Rindfleisch und Lungenbraten damit umgeben.

Griespfanzel zur Suppe.

Ein viertel Liter Gries brüht man mit einem viertel Liter kochender Milch, rührt es bis es kalt geworden, gibt dazu 4 Dotter, 7 Dka. Butter, Salz, treibt es tüchtig ab und fügt dann den steifen Schnee von 4 Eiklar dazu. Eine mit Schmalz ausgestrichene Pfanne wird mit dieser Masse kleinfingerdick bestrichen und dieselbe semmelfarb gebacken.

Einfache Griesnocken zur Suppe. I.

Man treibt 6—7 Dka. frisches Abschöpffett recht gut ab, rührt 2 ganze Eier, etwas Salz und so viel groben Gries dazu (nahezu anderthalb Kaffeebecher), daß eine mittelfeste Masse daraus wird und sticht mit dem Kaffee-

löffel kleine Nocken daraus, kocht sie in die Suppe ein und läßt sie eine Viertel Stunde sieden. Diese Nocken dürfen erst kurz vor dem Einkochen bereitet werden.

Griesnocken zur Suppe. II.

In ein viertel Liter kochendes Wasser werden 5 Dka. Butter und 14 Dka. Gries gegeben und so lange gekocht, bis daraus eine feste Masse wird. Dann nimmt man sie vom Herd, gibt nach und nach 4 bis 5 Eier in die noch heiße Masse und rührt so lange, bis selbe ausgekühlt und glatt ist. Dann sticht man mit einem Kaffeelöffel kleine Nocken daraus, kocht sie in die Suppe ein, und läßt sie 5 Minuten sieden.

Parmesan-Nocken in die Suppe.

In einen halben Liter siedende Milch gibt man 5 Dka. Butter, etwas Salz und so viel feines Mehl, daß ein weicher Teig daraus wird, den man sehr gut abrührt. Dann läßt man ihn auskühlen und verrührt damit nach und nach 3 Dotter und 3 ganze Eier nebst einer Hand voll geriebenem Parmesankäse. Nun versucht man eine Nocke, ist es zu weich, so gibt man noch etwas Mehl dazu. Die Nockerln kocht man in die siedende Suppe in der Weise ein, daß man, ehe man eines aussticht, den Löffel in die Suppe taucht.

Kaiser-Nocken zur Suppe.

In einen Kaffeebecher voll fetter, klarer, kühler Suppe oder Milch quirlt man 4 Eidotter, etwas Salz und sehr wenig gestoßene Muscatnuß; gießt diese Masse in ein mit Butter ausgeschmiertes Töpfchen, das man zugedeckt auf 20 Minuten in ein Dunstbad stellt; das Wasser des letzteren darf nicht kochen und wird

durch Zugießen von ein paar Löffeln kalten Wassers in dem richtigen, dem Siedepunkte nahen Hitzegrad erhalten; wenn die Masse fest geworden, sticht man mit einem kleinen Löffel Nocken in die Suppe aus.

Semmelknödel zur Suppe.

Man treibt 6 Dka. frisches Rindsmark, frisches Abschöpffett oder Butter recht weiß ab, gibt dazu 2 ganze Eier, etwas Salz, etwas Muscatnuß und so viel feine Semmelbrösel, daß die Knödel zusammenhalten. Wenn bei der Probe der Knödel zu weich ist, dann gibt man noch Semmelbrösel dazu, ist es zu fest, einen Löffel Schmetten.

Suppe mit holländischen Eiern.

Man läßt 1 Liter Wasser, 4 Eßlöffel Essig und etwas Salz kochen, zerschlägt die Schalen der Eier vorsichtig am Rande der Casserole und läßt den Inhalt langsam in das kochende Wasser gleiten, so daß das Ei nicht zerfließt, sondern seine Form behält, indem das Eiweiß das Dotter überzieht. Sobald das Ei beisammenhält, wird es vorsichtig herausgenommen, und erst vor dem Anrichten in die Suppe oder einzeln auf den Teller gethan.

Suppe mit Markknödeln.

10 Dka. frisches Mark wird abgetrieben, dazu 4 ganze Eier, etwas kleingeschnittene Citronenschale, Salz, drei Löffel Milch und so viel Semmelbrösel gegeben, daß man aus der Masse kleine Knödel formen kann, wobei man den Handteller jedesmal mit kaltem Wasser benetzt; diese Knödel müssen 10 Minuten lang in der klaren, gut abgefetteten Rindssuppe kochen.

Braune Suppe mit gebackenen Erbsen.

Man gibt in ein Töpfchen ein ganzes Ei, ein Dotter, einen Löffel Schmetten und so viel Mehl, daß ein dicker Tropfteig daraus wird, den man tüchtig abrührt. In eine kleine Pfanne gibt man drei Finger hoch Schmalz, läßt es heiß werden, gibt etwas von dem Teige auf ein Nudelsieb, rührt mit einem Kochlöffel darin, so zwar, daß der Teig in Tropfen in das heiß gewordene Schmalz fällt, bis dessen Oberfläche damit bedeckt ist, läßt die Erbsen gelb backen, nimmt sie mit einem Sieblöffel heraus und fährt so fort, bis alle Erbsen gebacken sind. Man gibt sie in klare braune Suppe.

Leberreis-Suppe.

Man schabt oder hackt 14 Dka. Rindsleber, treibt 6 Dka. frisches Abschöpffett gut ab, gibt dazu 3 ganze Eier, Salz, etwas Pfeffer, ein erbsengroßes Stückchen Knoblauch, etwas Majoran, ein Viertel in Wasser geweichte, gut ausgedrückte Semmel und so viel Semmelbrösel, daß eine ziemlich feste Masse daraus wird, gibt das in ein großlöcheriges Sieb oder in ein Reibeisen und drückt oder treibt mittelst eines Kochlöffels diese Masse in die siedende braune Suppe durch. Der Leberreis muß nahezu eine halbe Stunde kochen.

Braune Suppe mit Leberpflanzel.

Man hackt, stößt oder schabt 14 Dka. Leber, treibt 7 Dka. Abschöpffett ab, gibt 4 Dotter dazu, dann die Leber, etwas geriebene Zwiebel, Salz, etwas Pfeffer, ein kleines Stückchen mit Majoran verriebenen Knoblauch, von 3 Eiklar steifen Schnee und so viel gesiebte Semmelbrösel, daß eine mittelmäßig feste Masse daraus wird. Eine Bratpfanne streicht man reichlich mit Schmalz

oder gutem Bratenfett aus, füllt die Masse recht gleichmäßig, fingerdick ein und bäckt sie in mittelheißer Röhre langsam; stürzt sie aus und zerschneidet sie in Würfel oder kleine Halbmonde.

Suppe mit Lebernocken.

Man schabt 14 Dka. Rindsleber, streicht sie durch ein Sieb, treibt 6 Dka. frisches Abschöpffett gut ab, gibt dazu 3 ganze Eier, die Leber, etwas Salz, etwas Pfeffer, ein kleines Stückchen geriebene Zwiebel, etwas Majoran, ein Viertel in Wasser geweichte, gut ausgedrückte Semmel und so viel Semmelbröseln, daß eine ziemlich feste Masse daraus wird. Dann sticht man mit einem kleinen Löffel Nocken aus, kocht sie in siedende Suppe ein, und läßt sie 5 Minuten kochen.

Gestoßene Lebersuppe.

Ein viertel Kilo Rinds- oder Kalbsleber läßt man auf 8 Dka. Butter mit einer kleinen Zwiebel und Wurzelwerk rösten; dann läßt man das in etwas Suppe einkochen, stößt es im Mörser und drückt es durch ein Sieb.

Von 5 Dka. Butter und einem gehäuften Löffel Mehl wird eine Einbrenne gemacht, die man in die Suppe einkocht und nachdem man diese durchgeseiht hat, mit der obigen Leber vermengt. Je eine Prise Pfeffer und Salz wird beigegeben und das Ganze zusammen aufgekocht.

Man kann diese Suppe auch mit roher Leber machen, in welchem Falle die Leber durchs Sieb gedrückt und mit etwas kalter Suppe verrührt wird, worauf sie in die mit Einbrenne verkochte Suppe gegeben wird.

Suppe mit Speckknödeln.

14 Dka. Speck werden in Würfel geschnitten und so lange auf einer Pfanne auf dem Herde gelassen, bis

sie durchsichtig sind, worauf 3 große, in Würfel geschnittene Semmeln darin goldgelb geröstet werden. Sobald diese ausgekühlt sind, bestreut man sie mit 14 Dka. Mehl und etwas Salz und gießt ein achtel Liter, mit 3 ganzen Eiern abgesprudelte Milch darauf, mengt das Ganze zusammen und formt Knödel daraus, wobei jedesmal die Hand in Wasser getaucht wird, ehe man den Teig angreift. Die Knödel müssen in der Suppe 10—15 Minuten kochen.

Suppe mit Brandteigkrapfen.

Ein viertel Liter Wasser wird mit einem nußgroßen Stückchen Butter und einem viertel Liter Mehl auf der Platte zu einem festen Teige gekocht und dieser so lange gerührt, bis er ausgekühlt ist. Dann kommen drei ganze Eier und etwas Salz hinein. Dieser Teig wird in eine Spritze mit geradem röhrenförmigen Ansatz gethan und sobald ein nußgroßes Stückchen ausgedrückt ist, rasch abgeschnitten und in heißem Schmalze goldgelb gebacken.

Die Brandteigkrapfen werden erst knapp vor dem Anrichten in die Suppe geschüttet.

Suppe mit Lungenstrudel.

Eine Kalbslunge wird von den Flechsen befreit, in Stücke geschnitten, gewaschen und mit einer Zwiebel, 6 Pfefferkörnern in Salzwasser weich gekocht und dann fein gehackt. Eine lichte Einbrenne von 5 Dka. Butter und 2 Eßlöffeln Mehl wird zuerst mit ein wenig der ausgekochten Suppe verrührt und hierauf mit dem Gehackten vermischt, in das man, noch so lange es warm ist, ein ganzes Ei schlägt.

Von einem Ei, einem halben Liter Mehl, etwas Wasser wird ein gewöhnlicher, nicht allzu fester Strudel-

teig gemacht; nachdem er gerastet hat, ausgezogen, mit der Fülle bestrichen, eingerollt, in ein mit Butter ausgestrichenes Tuch eingebunden und in Salzwasser eine viertel Stunde gekocht. Knapp vor dem Anrichten wird der Strudel in Scheiben geschnitten und zur Suppe beigegeben.

Man kann den Strudel auch in einer ausgeschmierten Pfanne eine viertel Stunde backen lassen.

Mehlnocken zur Suppe.

Für 6 Personen.

Drei Eier schwer Butter und Mehl. Die Butter wird flaumig abgetrieben und nach und nach kommt ein Ei und etwas Mehl dazu, bis die drei Eier mit dem Mehle gut abgetrieben sind. Salz wird dazu gegeben. Es werden daraus nur ganz kleine Nocken gemacht. Wenn sie gekocht sind, stellt man die Suppe vom Herd weg und bespritzt die Nocken mit kaltem Wasser, damit selbe nicht zusammen fallen.

Mehlnocken. II. Art.

10 Dka. Butter wird flaumig abgetrieben, etwas Salz, 4 Eier und 8 Eßlöffel Mehl nach und nach hinein gerührt; aus diesem Teig werden mit einem kleinen Löffel gleichmäßig große Nocken ausgestochen und in die Suppe, die siedend heiß sein muß, eingekocht.

Suppe mit Pofesen.

Vier kleine Semmeln werden der Breite nach auf dünne Scheibchen geschnitten. Zwischen zwei der letzteren wird etwas von der unten angegebenen Fülle gestrichen. Die Doppelscheibchen taucht man leicht in einen viertel Liter, mit zwei ganzen Eiern abgesprun-

delte Milch, wickelt sie in Semmelbrösel und bäckt sie in Schmalz. Sie werden knapp vor dem Anrichten in die Suppe gethan.

Die Fülle wird wie folgt zubereitet: Ein Kalbshirn wird gehäutelt, durch das Sieb gestrichen, auf 3 Dka. Butter und ein Viertel geriebene Zwiebel gedünstet und so lange es warm ist, mit einem ganzen Ei, etwas Salz und Pfeffer vermischt.

Statt Hirn kann auch gehacktes Fleisch gegeben werden.

Feines Pfanzel.

Man macht von 5 Dka. Butter und 5 Dka. Mehl eine weiße Einbrenne, gibt dann so viel Milch dazu, daß ein dicker Kindskoch daraus wird, treibt ihn bis zum Erkalten ab und gibt 5 ganze Eier, etwas Salz und ein viertel Kilo, durch ein Haarsieb gestrichenes Kalbfleisch dazu; verrührt Alles gut mit einander, gibt es in eine mit Butter ausgestrichene Form, kocht es in Dunst, stürzt es dann und schneidet schräge Würfel daraus, welche man in brauner Suppe aufträgt.

Biscuitpfanzel zur Suppe.

7 Dka. ausgelassenes Rindsfett, 4 Eier, 2 Eßlöffel Mehl, etwas Salz.

Das Fett wird abgetrieben, dann nach und nach erst die Dotter, dann Mehl und Salz sehr gut damit verrührt, zuletzt der Schnee der vier Eiklar damit vermischt. In einer gut mit Fett ausgestrichenen Pfanne wird das Pfanzel gebacken.

Schwammpfanzel zur Suppe.

Man bereitet denselben Teig wie zum Biscuitpfanzel, und gibt noch beiläufig 2 Eßlöffel in vier Dka. Butter gedünsteter, fein gehackter Schwämme dazu.

Suppe mit Leberpudding.

Man läßt ein halbes Kilo feingeschabte Kalbsleber mit etwas Petersilie, Zwiebel und Majoran mit 4 Dka. Butter anlaufen, dann drückt man dies durch ein Sieb, ebenso wie 4 abgeriebene, in Milch geweichte Semmeln; nun treibt man 14 Dka. Butter ab, verrührt nach und nach 5 Dotter, Salz und etwas Pfeffer, dann die Lebermasse und von 5 Eiklar den Schnee; gibt den Pudding in eine mit Butter ausgeschmierte und ausgemehlte Form, kocht ihn eine Stunde im Dunstbade, schneidet ihn in Würfel und gibt diese in die Suppe.

Suppe mit Hirnpudding.

Man legt ein Kalbshirn in Wasser, befreit es von allen Adern und Häutchen, überbrüht es mit Salzwasser und streicht es durch's Sieb; treibt 14 Dka. Butter gut ab, und fügt nach und nach 5 Dotter, dann das Hirn, drei viertel Seidel weiße, in Milch genetzte Semmelbröſel, etwas Salz und Muscatnuß, zuletzt den Schnee von 5 Eiklar hinzu. Nun wird eine Form mit Butter ausgeschmiert, mit Mehl ausgestaubt, die Masse fingerhoch hineingefüllt und in der Röhre gebacken oder durch drei viertel Stunden im Dunstbade gekocht, dann herausgenommen und zerschnitten.

Gebackenes Hirn zur Suppe.

Man wässert ein Kalbshirn oder zwei Schweinshirne durch einige Minuten in lauem Wasser, entfernt alle Aederchen und schneidet kleine, guldengroße Stücke, die man in Mehl, dann in zerklopftes Ei taucht, in Semmelbröſel hüllt und in heißem Fett lichtbraun backen läßt. Vor dem Auftragen wird die mit 1 oder 2 Dottern abgesprudelte Suppe darauf gegossen.

Falsche Morcheln zur Suppe.

Man schabt 14 Dka. Rindsleber, treibt 5 Dka. Butter oder frisches Abschöpffett flaumig ab, gibt 2 ganze Eier, die Leber, etwas Muscatblüthe, Salz und so viel Semmelbröseln dazu, daß man mittelfeste Knödeln daraus formen kann; macht einen Nudelteig von einem Ei und dem dazu nöthigen Mehl, walzt ihn nicht gar zu dünn aus und schneidet viereckige Stückchen daraus (etwa 3 Ctm. groß), welche man schräg über einen sehr dünnen, spitzen Kochlöffelstiel wickelt, so daß sie die Form des Morchelstiels annehmen. Aus der Lebermasse formt man kleine spitze Morchelköpfe, steckt die Nudelteigstiele darein, wickelt die ersteren in fein geriebene Semmelrinde, bäckt die falschen Morcheln in Schmalz und gibt sie in braune Suppe.

Suppe mit Semmelkrapfeln.

Die Fülle dazu wird wie bei den Fleischtäschchen (s. Fleischtäschchen) zubereitet. Man zerschneidet drei große Semmeln zuerst in Hälften und dann diese in dünne Blättchen, die man mit einem Ausstecher in runde Scheibchen von 3 Ctm. Durchmesser verwandelt. Zwischen zwei dieser Scheibchen wird die Fülle gestrichen; die Krapfeln werden leicht in $^1/_8$ Liter Milch, worin man zwei Dotter abgesprudelt hat, getaucht, in Semmelbrösel gewickelt, in Schmalz gebacken und knapp vor dem Anrichten in die Suppe geworfen.

Suppe mit Kohlwürstchen.

Für 6 Personen.

Ein großer Kohl (Kapuste) wird auseinander genommen und jedes einzelne Blatt in Salzwasser abgebrüht (s. Vork.), zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt,

mit unten angegebener Fülle und den kleineren inneren Blättern belegt, zusammengerollt, und auf 3 Dka. Butter und etwas Suppe weich gedünstet. Vor dem Auftragen zertheilt man die Rollen in 2—3 Theile und gibt sie in die Suppe.

Die Fülle besteht aus: 1 viertel Kilo feingehacktem rohen Schweinefleisch und 1 viertel Kilo Rindfleisch, einer Semmel, einem Ei, etwas Pfeffer und Salz. Wenn man will, kann man auch etwas in Suppe gedünsteten Reis hinzufügen.

Gemüse-Pfanzel zur Suppe.

18 Dka. Karotten werden mit einer halben Zwiebel auf 5 Dka. Butter gedünstet und mit 14 Dka. rohen Paradiesäpfeln und 3 Löffel Suppe zu einem festen Brei gekocht. Dazu kommen 35 Dka. Reste von gebratenem Huhn oder Kalbfleisch, die vorerst im Mörser zerstampft worden sind, 3 Dotter und 6 Dka. frische Butter. Diese Masse wird durch ein Sieb gestrichen, in eine Form gefüllt und im Wasserbade gekocht wie ein Pudding. Wenn es ausgestürzt ist, läßt man es erkalten und schneidet Scheiben daraus in gute, heiße Rindsuppe.

Suppe mit Fleischtascherln.

Man macht von 1 Ei, 1/8 Liter Mehl und einem Löffel Wasser einen Nudelteig, den man dünn auswalzt. Verschiedene Fleisch- und Bratenreste werden fein gehackt und nachdem man 2 Dka. Butter mit einer halben geriebenen Zwiebel und 1 Eßlöffel Mehl anlaufen ließ, hineingerührt und mit ein Paar Löffeln Suppe, etwas Pfeffer und Salz gedünstet. So lange diese Masse noch warm ist, wird ein ganzes Ei hineingeschlagen und das Ganze kalt gestellt. Die Teigscheibe

wird in einen breiten Streifen geschnitten, ein zwei Finger breiter Rand frei gelassen und darunter die Fleischfülle so vertheilt, daß ein Häufchen derselben zwei Finger weit von dem Rande entfernt ist. Sowohl diese Zwischenräume, als auch der freie Teigrand, werden mit Eiweiß befeuchtet. Darauf bedeckt man die Fleischhäufchen mit dem freigelassenen Teige und schneidet zuerst den Streifen mit einem Messer oder Rädchen ab, drückt die Zwischenräume zusammen und zerschneidet sie ebenfalls, so daß von allen Seiten geschlossene Täschchen entstehen, die dann 3 Minuten in der Suppe aufgekocht werden.

Fleisch-Einstich (Consommé).

Fleischreste von einem Huhn oder einer Taube, oder auch von Kalbfleisch treibt man einigemal durch die Fleischmaschine oder stößt sie fein im Mörser und schlägt sie durchs Sieb. Auf 18 Dka. Fleischreste gibt man 4 Dotter, 3 Dclt. Fleischbrühe und 2 bis 3 gehackte, auf Butter und grüner Petersilie überdünstete Herrenpilze, rührt das Ganze untereinander, füllt es in eine mit Butter ausgeschmierte Blechform, kocht es eine halbe Stunde im Dunstbade und sticht mit einem Kaffeelöffel kleine Nocken aus.

Hirn-Einstich (Consommé).

Man brüht ein halbes Kalbshirn ab, läßt auf einer Pfanne 4 Dka. Butter mit etwas geriebener Zwiebel und grüner Petersilie aufschäumen, gibt das fein gehackte, von allen Häuten befreite Hirn dazu, überdünstet es, gießt 3 Dclt. Fleischbrühe hinein, salzt und pfeffert es, läßt es einmal aufkochen, dann auskühlen, sprudelt es mit 3 ganzen Eiern ab, füllt es in eine Blechform und kocht es eine gute viertel Stunde im Dunstbade.

Hühnersuppe.

Man kocht ein größeres Huhn oder eine Henne recht weich, seiht dann die Suppe ab, entfernt von dem Huhn die Haut und die Knochen und schneidet das Fleisch in kleine längliche Streifen; nun macht man von 10 Dka. Butter eine lichtgelbe Einbrenne und verkocht dieselbe in der Suppe, in die man zuletzt 2 in Schmetten zerquirlte Eidotter und das klein geschnittene Hühnerfleisch gibt.

Hühnerleber-Einstich (Consommé).

6 Hühnerlebern werden auf 4 Dka. Butter, worin etwas geriebene Zwiebel und fein gehackte grüne Petersilie aufgeschäumt hat, gedünstet, dann im Mörser gestoßen, durchs Sieb getrieben, mit 2 Dclt. Fleischbrühe gemischt, gesalzen, etwas gepfeffert und wenn erkaltet, mit 4 Dottern abgesprudelt. Man gibt Alles in eine Blechform und läßt es eine halbe Stunde in Dunst kochen.

Krebspudding zur Suppe.

In 7 Dka. Krebsbutter läßt man 7 Dka. Mehl aufschäumen, gießt einen halben Dclt. Milch hinein und läßt dies unter fortwährendem Rühren zu einem festen Koche einkochen. Wenn dieser ausgekühlt ist, rührt man 4 Dotter, von 4 Eiklar Schnee und Krebsschweifeln hinein und kocht ihn in befetteter, mit Mehl ausgestaubter Form eine halbe Stunde in Dunst.

Wenn man die Suppe austheilt, schneidet man Scheiben davon und gibt sie auf jeden Teller; oder man läßt die Gäste selbst von dem ausgestürzten Pudding Stücke schneiden.

Einmachsuppe.

Die Rindsuppe, welche man dazu verwendet, darf nicht braun, das Grünzeug also gar nicht abgedünstet werden.

In einem Topfe macht man eine lichte Einbrenne von 4 Dka. frischer Butter, gießt sie unter sorgfältigem Verrühren mit der guten, durchgeseihten Suppe auf, läßt sie sieden und streicht sie durch ein Haarsieb. Nun nimmt man Herrenpilze oder Champignons, gebratenes, übrig gebliebenes Kalbfleisch oder Huhn, gekochten Karfiol und gekochten Spargel, schneidet dies Alles klein und läßt es mit der Suppe aufkochen.

Panadel-Suppe.

8 große Semmeln werden von der Rinde befreit, in Salzwasser mit 7 Dka. Butter weich zerkocht und zerquirlt. Vor dem Anrichten sprudelt man 1 viertel Liter Schmetten mit 2 Dottern ab und gießt es in die Suppe.

Will man Rindsuppe verwenden, so wird es wie oben behandelt, nur werden die Semmeln statt im Wasser in Suppe gekocht.

Kartoffelsuppe. I. Art.

10 große Kartoffeln bratet man in der Röhre. Wenn sie weich sind, schält man sie und zerdrückt sie mit Butter. (Auf je 10 Kartoffeln rechnet man 10 Dka. Butter.) Dann treibt man sie durch ein Sieb, verdünnt sie mit weißer Suppe, stellt sie auf den Herd und rührt sie bis zum Sieden.

Zuletzt sprudelt man ein Stück frischer Butter, etwas Schmetten, 6 Eidotter und etwas geriebene Muscatnuß hinein.

Kartoffelsuppe. II. Art.

12 mittlere Kartoffeln werden geschält, in Stücke geschnitten, ausgewaschen und in Suppe weich gekocht. Mit einem Stückchen Butter oder frischem Rindsfett macht man eine dünne gelbe Einbrenne, verrührt sie mit den gekochten Kartoffeln, gibt ein sehr kleines Stückchen zerriebenen Knoblauch und Majoran dazu, läßt die Suppe gut versieden und treibt sie durch ein Sieb. Vor dem Anrichten sprudelt man 1 Dotter und 3 Löffel Schmetten erst mit ein wenig kalter, dann mit der ganzen Suppe ab.

Erbsensuppe.

Ein drittel Liter geschälte Erbsen läßt man mit genügend Wasser zu einem dicken Brei kochen. Dann macht man aus gutem, frischen Rindsfett eine dünne fette Einbrenne, verrührt sie mit den zerkochten Erbsen, gibt ein Stückchen zerriebenen Knoblauch, etwas Majoran, Pfeffer und Salz dazu und so viel Rindsuppe, als man eben braucht, läßt die Suppe gut verkochen, treibt sie durch ein Sieb und trägt sie mit gerösteten Semmelwürfeln auf.

Grünkernsuppe.

Man quirlt 14 Dka. Grünkernmehl in einem Töpfchen mit kaltem Wasser tüchtig ab, gießt letzteres ab und läßt das erstere in kochender Suppe noch eine halbe Stunde aufkochen.

Vor dem Anrichten gibt man geröstete Semmelwürfel hinein.

Linsensuppe.

Man kocht 4 Delt. trockene Linsen in Wasser weich; nachdem man letzteres abgegossen hat, drückt man

die gekochten Linsen durch das Suppensieb in die klare Fleischsuppe, worauf man etwas Einbrenne dazu fügt und das Ganze verkochen läßt. Man gibt geröstetes Brod in Würfeln geschnitten oder Semmeln dazu; auch kann man Stückchen zerschnittener Bratwurst oder Würsteln in die Suppe hineingeben.

Selleriesuppe.

Nebst der genügenden Menge guter Rindsuppe braucht man dazu eine große Selleriewurzel, 14 Dka. Schinken, 7 Dka. Butter, etwas Mehl, etwas Salz, eine Messerspitze Pfeffer, 2 Dotter und 2 Löffel Schmetten.

Sellerie und Schinken werden klein geschnitten und mit der Butter so lange gedünstet, bis Alles sehr weich ist. Dann staubt man 2 Kochlöffel Mehl daran, läßt es gelb rösten, vergießt es gut, verrührt es mit guter Suppe und gibt Salz und Pfeffer dazu. Wenn die Suppe einige Zeit gekocht hat, schlägt man sie so vollständig durch, daß nichts davon im Sieb zurück bleibt. Vor dem Anrichten sprudelt man die Dotter und den Schmetten erst mit ein wenig kalter Suppe ab und gibt sie zu der heißen Suppe.

Spargelsuppe.

Man putzt einen kleinen Bund Spargel, zerschneidet die Letzteren in 2 Ctm. lange Stücke und kocht sie im Salzwasser weich; dann macht man von 10 Dka. Butter eine lichte Einbrenne, gibt dazu etwas klare Rindsuppe, nebst dem Wasser, worin der Spargel gekocht hat, seiht das Ganze durch, gibt die Spargelstücke hinein und läßt sie nochmals darin aufkochen; zuletzt schüttet man 4, in kalter Suppe abgesprudelte Dotter hinein.

Karfiolsuppe.

Wird ebenso zubereitet; nur wird statt des Spargels eine große Rose Karfiol in Salzwasser gekocht und durch ein Sieb gedrückt.

Parmesansuppe.

In kräftige, weiße Einmachsuppe gibt man eine halbe Stunde vor dem Anrichten so viel geriebenen Parmesankäse, bis sie den Geschmack stark angenommen hat. Man läßt dann die Suppe verkochen, seiht sie durch und bindet sie mit 2 bis 3 Dottern.

Einmachsuppe mit Parmesanschnitten.

Zwei Messerrücken dünne Semmelschnitten werden in zerlassene Butter getaucht, an der oberen Seite dick mit Parmesankäse bestreut, auf ein Backblech gelegt und goldgelb gebacken. Sie werden nicht in die Einmachsuppe sondern nur dazu gegeben.

Hirnsuppe.

Dazu braucht man weiße Rindsuppe, zu der das Grünzeug nicht abgedünstet wurde, dann ein gut ausgewässertes und abgehäutetes Kalbshirn, 7 Dka. frische Butter, 2 größere Kochlöffel Mehl, eine abgeriebene, in Milch geweichte Semmel, 12 geschälte, fein gestoßene Mandeln. Die Butter läßt man in einer Pfanne aufschäumen, gibt das Mehl dazu, läßt es einige Minuten anziehen, verrührt damit sehr gut auf dem Feuer erst das Hirn, dann die Semmel und die Mandeln, gießt langsam, unter beständigem Rühren, die durchgeseihte Suppe hinein und läßt sie eine halbe Stunde sieden. Dann schlägt man sie so vollständig durch das Sieb, daß nichts davon zurück bleibt.

Beim Anrichten kann man geröstete Semmelwürfel dazu geben.

Hühnernocken zur Suppe.

Die abgehäutete Brust eines rohen Huhnes treibt man durch die Fleischhackmaschine; sodann bereitet man einen Brandteig aus einer halben Schale Wasser, 6 Dka. Butter und einem gehäuften Eßlöffel Mehl; es müssen drei Viertheile Fleisch und ein Viertheil Teig sein; nun wird Alles durch ein Sieb gestrichen, gesalzen, mit einer Messerspitze Pfeffer, einem Dotter und 2 Löffeln langsam zugegossenem Schlagobers am Eise gerührt, bis es leicht und flaumig ist; dann bestreicht man eine kupferne Pfanne mit Butter, legt mit einem Kaffeelöffel kleine Nocken von dem Teig nebeneinander darauf und stellt es kalt. Vor dem Anrichten übergießt man die Nocken mit siedender Suppe und läßt sie 3—4 Minuten darin gar werden, ohne jedoch daß sie kochen.

Gulasch-Suppe.

Auf 7 Dka. Butter dünstet man zwei, blättrig geschnittene Zwiebeln, goldgelb, gibt 2 Messerspitzen voll Paprika, etwas Essig, ein halbes Kilo kleinwürflig geschnittenes, rohes Rindfleisch dazu, läßt es 2 Stunden recht dünsten, schneidet dann 4 Kartoffeln in Würfel, läßt sie mit dem Fleische weiter dünsten, staubt das Ganze mit etwas Mehl ein, gießt Suppe darauf, läßt diese eine halbe Stunde kochen und trägt sie auf.

Kuttelfleck-Suppe (Kaldaunen).

Man wäscht ein viertel Kilo Kuttelflecke mehrmals aus, läßt sie dann in kochendem Wasser 6 Minuten kochen, gibt sie heraus, legt sie in kaltes Wasser und wäscht sie nochmals; dann läßt man ein kleines Stück Selchfleisch,

Grünzeug und Zwiebel, etwas Salz und die Kuttelflecke in $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser durch zwei Stunden kochen; nachdem man die Suppe abgeseiht hat, schneidet man Kuttelflecke, Selchfleisch und das Grünzeug in dünne Nudeln; dann macht man von 4 Dka. Butter oder Fett eine bräunliche Einbrenne, gibt die durchgeseihte Suppe sammt den geschnittenen Nudeln dazu, fügt noch etwas Wasser bei und läßt es nun noch 2 Stunden kochen, bis die Kuttelflecke weich sind.

Suppe von Geflügelresten.

Man stößt die Ueberreste von zahmem Geflügel, namentlich Kopf, Hals, Flügel mit 4 harten Dottern, läßt in einer Pfanne 7 Dka. Butter mit einer fein geschnittenen Zwiebel gelblich anlaufen, gibt dazu das gestoßene Fleisch, eine in Milch geweichte, recht ausgedrückte Semmel und läßt Alles eine halbe Stunde dünsten, gießt dann gute Suppe darauf, läßt es eine Stunde gut verkochen, streicht es durch ein Sieb und gibt geröstete Semmeln dazu.

Suppe von Wildresten.

Reste von Rebhühnern, Fasanen oder Krammetsvögeln, seien es Köpfe oder Gerippknochen, stößt man im Mörser recht fein, dünstet sie auf 7 Dka. Butter, worin früher eine Zwiebel gelb angelaufen ist, gibt dazu eine, in Wasser geweichte Semmel, gut ausgedrückt und läßt Alles durch eine halbe Stunde dünsten. Dann gibt man die bestimmte Menge guter Fleischbrühe darauf nebst 4 Löffeln Rothwein und etwas gestoßenen Pfeffer. Wenn die Suppe eine Stunde gekocht hat, seiht man sie durch und gibt geröstete Semmelschnitten dazu. Der Wein darf in der Suppe nicht vorschmecken.

Milzscheiben zur Suppe.

Man wäscht eine frische Kalbsmilz, schabt mit einem Messer die weichen Theile ab und entfernt die Haut. Aus 5 Dka. Butter, 3 Eiern, einer in Wasser geweichten Semmel, etwas Salz und so viel Semmelbröseln, daß er zusammenhält, wird ein Nockenteig gemacht und in zwei Hälften getheilt. In die erste Hälfte mischt man etwa 1 Drittel der geschabten Milz und formt auf einem mit Semmelbröseln bestreuten Brette eine Rolle davon; in dem zweiten Theil des Nockenteiges mischt man die übrige Milz und einen Löffel fein gehackter, in Butter geröstete Zwiebel und Petersilie, breitet ihn aus, legt die erste Rolle darauf, hüllt sie mit dem Teige ein, legt die nun vergrößerte Rolle in ein reines, mit Butter gestrichenes Tuch, bindet sie mit Bindfaden fest ein, kocht sie eine viertel Stunde in Wasser, wickelt sie dann heraus und schneidet Scheiben daraus.

Krebssuppe.

Dazu braucht man weiße Rindsuppe, zu der das Grünzeug nicht abgedünstet wurde; dann 7 Dka. frische Butter, 2 größere Kochlöffel Mehl, ein größeres Stück Krebsbutter (siehe Krebsbutter), Krebsschweife, Krebsscheeren, kleine Bröselknödel und etwas Karfiol. In einer Pfanne macht man aus der Butter und dem Mehle eine dickliche lichte Einbrenne, gießt ganz wenig Suppe daran und verrührt damit die Krebsbutter, so daß die Masse wie eine dicke Tunke aussieht. Wenn dies sehr gut verrührt ist, gießt man erst langsam unter weiterem Rühren die gehörige Menge Suppe dazu, läßt sie dann gut sieden, gibt die Schweife, Scheeren, Knödel und den Karfiol hinein und läßt Alles zusammen aufkochen.

Wildsuppe.

Dazu nimmt man Reste von rohem Rebhuhn, Fasan, Reh oder Hirsch, wäscht sie gut aus und dünstet sie auf einem Stück Butter mit einem Stück Rinds- oder Kalbsleber, einer Zwiebel, einer halben Petersilie und einer halben Sellerie recht weich. Wenn der Saft davon eingedünstet ist, gießt man etwas Suppe nach. Nun gebe man die sehr weich gedünsteten Fleischstücke in ein Sieb und quirle sie durch dasselbe durch, immer etwas gute Suppe nachgießend. Wenn die Wildsuppe ganz durchgeseiht ist, gibt man einen Löffel voll dünne, gelbe Buttereinbrenne, einige Löffel Kochwein und etwas Pfeffer dazu, läßt sie recht verkochen, seiht sie nochmals durch und gibt geröstete Semmel dazu.

Ochsenschweif-Suppe (Oxtail).

Ein Ochsenschweif wird in seine Glieder zertheilt, die Stücke werden gewaschen und auf 5 Dka. Butter mit Wurzelwerk, Gewürz und einer Zwiebel in einer Pfanne angeröstet, dann gießt man Wasser oder Suppe unter und läßt das Ganze drei Stunden kochen. Die ausgekochte Brühe wird hierauf mit etwas dunkler Einbrenne und anderer guter Suppe verrührt, durch ein Sieb gestrichen und ein Weinglas Madeira oder guter Rothwein sammt einer Messerspitze gestoßenen Pfeffers und Salz dazu gegeben. Diese Suppe muß sehr gut abgefettet und die Ochsenschweifstücke vor dem Anrichten hineingegeben werden.

Salpicon in die Suppe (Würzfleisch).

Für 12 Personen.

Dazu braucht man: das Fleisch einer Henne, ein halbes Kilo Kalbfleisch, Abfälle von Fisch (Schill, Hecht oder Karpfen), ein Stück Butter, 4 Eßlöffel Mehl, etwas

Salz, etwas Milch, 4 Eier, 2 schwarze Trüffeln, etwas rothen Wein, 5—6 Champignons, etwas Citronensaft und ein Stück geselchte Zungenspitze. Henne, Kalbfleisch und Fisch werden durch die Fleischmaschine getrieben; in einem Töpfchen läßt man ein Stück Butter heiß werden, das Mehl darin anlaufen, salzt es und vergießt es mit Milch; wenn dieser Koch am Feuer fest und glatt geworden ist, läßt man ihn unter fortwährendem Rühren erkalten, mengt ihn mit dem durchgetriebenen Fleische, streicht das Ganze durch ein Haarsieb und verrührt die Eier damit; die Trüffeln werden gut geputzt und in rothem Wein gekocht (man kann auch eingelegte Trüffeln nehmen); die Erdschwämme (Champignons) werden mit Butter und Citronensaft gedünstet; aus Trüffeln, Champignons und Zunge schneidet man dünne Blätter, aus diesen Streifen und endlich Würfel; diese kleinen, gleichmäßig geschnittenen Würfelchen mischt man zu der durchgestrichenen Fleischfülle, gibt davon ein Stückchen auf einen Löffel und hält dies in die siedende Suppe, um zu versuchen, ob das Würzfleisch fest genug ist; es darf aber nicht hart sein; sollte es zu weich sein, gibt man noch ein Ei dazu. Mit Löffel und Messer, welche in heißes Wasser getaucht werden, formt man längliche, gleichmäßige Striezelchen, so groß wie Nocken, legt sie in eine, mit Butter ausgestrichene Pfanne, gießt etwas Suppe dazu, und läßt sie kurze Zeit langsam kochen; dann gibt man sie in starke, klare Fleischbrühe und trägt sie auf.

Die Suppe muß sehr klar sein, um das schöne dreifärbige Würzfleisch zur Geltung zu bringen.

Schildkröten-Suppe.

Für 12 Personen.

Eine mittelgroße Schildkröte, 188 Gramm Butter, 188 Gramm Mehl, weißen Pfeffer, Salz, drei achtel

Liter Madeira, drei achtel Liter Fleischsaft, vier ein halb Liter Fleischbrühe und Klößchen von Schildkrötenfleisch.

Die Schildkröte wird auf folgende Art getödtet. Wenn sie den Kopf hervorstreckt (was bewerkstelligt wird, indem man sie an den Hinterfüßen aufhängt), befestige man eine bereitgehaltene Schlinge, ziehe ihn noch mehr heraus und schneide ihn ab. Zum Verbluten wird sie an den Hinterbeinen eine Stunde aufgehängt, das Blut wird nachher zur Suppe verwendet, indem es vor dem Anrichten hineingerührt, aber nicht mitgekocht wird, Dann wird das Brustschild dem Rande nach sorgfältig abgelöst, damit die Galle nicht beschädigt wird, das Schild weggenommen, die Eingeweide entfernt und das Fleisch von der Rückenschale behutsam gelöst. Ein Theil wird roh gelassen zu den Klößchen, der andere weich auf Speck und Butter gedünstet (nachdem man noch ein Glas Madeira und eingekochten Fleischsaft beigefügt), und nach dem Erkalten in Würfel geschnitten. Das Mehl wird gelb geröstet, Fleischbrühe und Fleischsaft zugerührt, ebenfalls die durchgeseihte und abgefettete Brühe (von der Schildkröte) und einem Glas Madeira zusammen 1 Stunde gekocht, wobei fortwährend Schaum und Fett abgenommen wird. Die Fleischwürfelchen und die in gesalzenem Wasser abgekochten Klößchen können, wenn sie zu kalt sind, in der geseihten Suppe aufgekocht werden. Sind sie heiß genug, so werden sie in die Suppenschüssel gelegt und die heiße Suppe darüber geseiht. Man kann auch geröstete Brodwürfel hinzuthun.

Will man Milch und Leber benützen, so werden sie in Würfel geschnitten und in der durchgeseihten Suppe eine Minute aufgekocht.

In die Klößchen, welche nach der Vorschrift für falsche Schildkroteier bereitet werden, wird noch das fein gehackte Fleisch der Schildkröte eingemengt.

Schildkröten-Suppe. II. Art.

Für 12 Personen.

Dazu braucht man in Blechbüchsen eingemachtes Schildkrötenfleisch, 63 Gr. Butter, 63 Gr. Mehl, Schildkröteier, 250 Gr. Kalbfleisch, 1 Glas Madeira, drei viertel Liter Fleischsaft 4 Liter Fleischbrühe, etwas Pfeffer und Salz.

Das Mehl wird braun geröstet, die Fleischbrühe Fleischsaft und Madeira zugerührt, eine Stunde gekocht, das Schildkrotfleisch in Würfel geschnitten und nachdem die Suppe durchgeseiht ist, darin aufgekocht, und mit den falschen Schildkroteiern angerichtet.

Falsche Schildkröten-Suppe. (Mock turtle soup.)

Einen abgebrühten Kalbskopf und ein Stück Schweinshaut, welche von allem Fett befreit sind, kocht man mit einer ganzen Zwiebel, etwas Wurzelwerk, etwas ganzem Pfeffer und Salz in guter Suppe. Wenn Alles genügend weich ist, löst man die Kalbskopfhaut ab, legt sie und die Schweinshaut zwischen 2 Brettchen, beschwert dies und läßt es so gepreßt erkalten. In einem Topfe kocht man einen viertel Liter Erbsen mit so viel Wasser, daß dasselbe Handbreit über dieselben reicht. Nun macht man aus 12 Dka. Butter und 6 Dka. Mehl eine fette, braune, nicht zu dicke Einbrenne, seiht darauf die Suppe ab, worin der Kalbskopf gekocht hat, ebenso das klare Erbsenwasser von beiläufig einem drittel Liter, verrührt es tüchtig und gibt noch 8 Löffel Madeira dazu. Nachdem Alles recht verkocht ist, seiht man die Suppe ab und läßt die in kleine Würfel geschnittene Schweins- oder Kalbskopfhaut noch eine halbe Stunde in der Suppe mitkochen. Dieselbe wird nun genügend gepfeffert und mit gerösteten Semmelschnitten oder mit falschen Schildkroteiern (s. das Folgende) aufgetragen.

Falsche Schildkroteier.

4 Dka. Parmesan-, 4 Dka. Chesterkäse wird fein gerieben, dazu treibt man durch ein Sieb 4 harte Dotter, gibt ein ganzes Ei dazu und treibt dies recht ab. — Nun kömmt noch etwas Salz und so viel Mehl dazu, daß die Masse zusammenhält. Man formt daraus bohnengroße Eierchen, die man in der Schildkrotsuppe aufkochen läßt. Wenn sie zu fest sind, gibt man einige Tropfen Schmetten, sind sie zu locker, dann staubt man etwas Mehl dazu.

Austernsuppe.

Man macht von 10 Dka. Butter und 2 Eßlöffeln Mehl eine lichte Einbrenne, gießt etwa 2 Liter sehr kräftige Suppe darauf und läßt es gut verkochen, bindet es mit 2 Eierdottern, gibt den Saft von einer halben Citrone dazu und seiht es durch. Die geputzten Austern (siehe frische Austern) werden sammt dem eigenen Safte in die Suppe gegeben, einmal aufgekocht und aufgetragen.

Rindfleisch.

Gekochtes Rindfleisch.

Um ein saftiges, mürbes und weiches Fleisch zu haben, setze man die Zuwageknochen in kaltem Wasser ans Feuer und gebe erst dann das Fleisch dazu, wenn das Wasser bald Siedehitze hat. Das Fleisch wird erst ein wenig abgewaschen, an der Hautseite nur mit einigen Schlägen geklopft, und dann in dem heißen Wasser zugesetzt. Wenn es eine Weile gekocht hat, bildet sich an einer Seite der Suppe eine dicke Masse, die entfernt man mit dem Schaumlöffel sorgfältig und erhält auf diese Art eine klare Suppe. Das zur Suppe nöthige Grünzeug, als: Sellerie, Petersilienwurzel, gelbe Rüben, Zwiebel, dünstet man nur lichtgelb auf etwas gutem Abschöpffett, gibt zu der abgeschäumten Suppe Salz und das überdünstete Wurzelwerk und kocht dieselbe, je nachdem das Stück Fleisch größer oder kleiner ist, 3 bis 4 Stunden zugedeckt, immer langsam und gleichmäßig.

Gebratenes Rindfleisch.

Man nimmt entweder Lungenbraten oder sonst ein schönes Tafelstück von etwa 2 Kilo, wäscht es leicht und häutelt es; schneidet 14 Dka. Speck in kleinfingerdicke, nicht zu lange Stückchen, mischt dazu etwas Pfeffer und Salz, macht mit dem Stile eines Kochlöffels Löcher in das Fleisch, rollt die Speckschnitten

in dem Gewürze so, daß genügend, jedoch nicht allzuviel daran haften bleibt und steckt diese Speckrollen in die Löcher des Fleisches. Nun bindet man mit dünnem Bindfaden das Fleisch in Wurstform, spickt es rund um mit 14 Dka. Speck recht gleichmäßig, gibt in eine Pfanne 1 Zwiebel, etwas Wurzelwerk, 12 Dka. Butter oder Bratenfett, legt darauf das geschnürte und gesalzene Fleisch, gibt 8 Löffel rothen Wein dazu und bratet es in der Röhre unter fleißigem Begießen weich. Wenn die Flüssigkeit bei dem Braten verdünstet, gießt man immer etwas Suppe nach. Wenn das Fleisch genügend weich ist, läßt man den Saft davon durch ein Sieb nur durchlaufen, ohne dabei zu quirlen, entfettet denselben und trägt dieses Fleisch, welches vorzüglich auch kalt zu essen ist, auf.

Rinderbraten.

2 Kilo Fleisch vom niederen Schuß oder untere Schale wäscht man leicht ab, salzt es und bestreut es mäßig von allen Seiten mit Pfeffer. In eine Pfanne gibt man 14 Dka. Butter oder Mark oder sonst ein gutes Fett, 1 große Zwiebel zu dünnen Scheiben geschnitten, 10 Stück Neugewürzkörner, 1 Lorbeerblatt, ein klein wenig Thymian und etwas Wurzelwerk; wenn Alles gut aufgeschäumt hat und gelblich geworden ist, legt man das Fleisch mit der Fetthaut nach unten in die Pfanne, gibt bis zur Hälfte derselben heißes Wasser, 4 Löffel rothen Wein, deckt es zu und läßt es 3 Stunden langsam dünsten. Man wendet es öfters, um es von allen Seiten gut durchdünstet zu haben. Ist es hinreichend weich, dann löst man das Fleisch vom Knochen ab, schneidet daraus dünne, große Scheiben (aus 2 Kilo beiläufig zwölf Stück), stellt sie wieder zusammen und gibt sie in die Pfanne. Den Saft seiht man, nachdem

man früher das Wurzelwerk entfernt hat, durch ein Sieb, entfettet ihn, gießt ihn über die Scheiben und läßt diese darin noch aufdünsten. Man gibt dazu junge Kartoffeln oder Reis oder Maccaroni mit Parmesankäse und Butter.

Schmorbraten (Boeuf à la mode).

3 Kilo Rindfleisch, Schweifstück, mürbe und abgelegen, wird gesalzen und mit fingerdicken Speckschnitten durchspickt. In eine Pfanne gibt man 14 Dka. kleinwürflig geschnittenen Speck, ebensoviel Butter oder Rindsmark, 1 große, in dünne Scheiben geschnittene Zwiebel, etwas Wurzelwerk, das in größere Stücke geschnitten wird, etwas Pfeffer und Neugewürzkörner und ein Liter Rothwein. Nun legt man das durchspickte Fleisch in die Pfanne und dünstet es zugedeckt, bei öfterem Umwenden, bis es genügend weich ist. Das Wurzelwerk wird aus dem Safte entfernt, derselbe entfettet und durchgeseiht.

Husarenbraten.

Ein schönes Stück Rindfleisch (z. B. 3 Kilo) wird halb weich gekocht, in Scheiben geschnitten und diese werden mit folgender Fülle bestrichen: Man läßt 10 Dka. Butter zergehen und dünstet darin 2 fein gehackte Zwiebeln, beiläufig 16 Dka. geriebenes hartes Schwarzbrod, Salz und Pfeffer. Sobald die Scheiben bestrichen sind, stellt man sie knapp an einander in eine Pfanne und dünstet sie in gutem Bratenfett. Mit etwas lichter Einbrenne und einigen Löffeln Suppe macht man eine Tunke, die man über den Braten gießt und worin man ihn fertig braten läßt.

Rostbraten.

2 Kilo Rostbraten vom niedern Schuß werden von den Knochen gelöst, am Fettrande einige Male ein-

geschnitten, damit sie flach bleiben und in einer Pfanne, am raschen Feuer, in etwas heißer Butter nur durch einige Minuten schnell abgebraten.

In einer größeren, flachen Pfanne läßt man 18 Dka. Butter mit 1 fein gehackten Zwiebel, einigen Körnern Pfeffer und Neugewürz, einem Stückchen Sellerie, Petersiliewurzel, gelber Rübe, dann einem Stückchen harten Brod gelb anlaufen, legt die überbratenen Rostbraten darauf und dünstet sie zugedeckt, immer im Saft, indem man löffelweise Suppe nachgießt, sorgfältig drei Stunden lang. Wenn sie genug weich sind, entfernt man das Wurzelwerk, da diese Tunke nicht durchgeseiht wird.

Gerollter Rostbraten.

Ein Rostbraten wird fein gehackt, durchs Haarsieb getrieben und mit 3 fein gehackten Sardellen, einen Eßlöffel gehackten Kapern, etwas Citronenschale, 1 kleinen Zwiebel, 2 Petersilienstiele, 2 Löffeln sauren Rahm und einem Ei vermischt, und diese Masse wird auf 3 Stück Rostbraten, die von Fett und Knochen befreit und dünn geklopft werden, gestrichen. Hierauf rollt man das Fleisch zusammen, umbindet die Rollen und läßt diese auf 5 Dka. Speck und einer halben Zwiebel anbräunen; begießt sie mit ein viertel Liter Wasser und läßt sie darin weich dünsten. Die dabei entstandene Brühe wird entfettet und mit 1 Löffel Wein, etwas Suppe und, will man sie dicker haben, mit ein wenig Mehl verrührt.

Esterhazy-Rostbraten.

Man löst von 1 Kilo Rostbraten die Knochen ab, schneidet sie am Fettrande ein, klopft sie etwas, bestreut eine Seite mit Paprika, die andere mit etwas Salz, läßt in einer Pfanne 7 Dka. Butter heiß werden und schmort

die Rostbraten auf schnellem Feuer von beiden Seiten ab. In einer runden Pfanne läßt man 7 Dka. Butter mit 1 Zwiebel fein gehackt, gelb werden, legt nun die Rostbraten mit der Paprika-Seite darauf, gibt etwas Wurzelwerk und 4 bis 6 Löffel Wasser dazu, läßt sie 10 Minuten zugedeckt dünsten, wendet sie, entfernt das Wurzelwerk, gibt 2 Dclt. sauern Schmetten dazu und läßt sie gut zugedeckt noch weitere 10 Minuten dünsten.

Russischer Rostbraten.

Die Rostbraten werden vom Knochen gelöst, am Fettrande eingeschnitten, etwas geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut und in eine mit Butter reich ausgestrichene Pfanne neben einander gelegt. Man bestreicht sie sodann fingerdick mit steifem Schnee, streut ziemlich viel fein gehackte Zwiebel und geriebenes Schwarzbrod darauf und betropft sie reich mit zerlassener Butter. Nun bedeckt man die Pfanne mit Papier und einem Deckel, stellt sie in die Röhre und läßt die so zubereiteten Fleischstücke langsam im Safte braten. Man muß sie öfters mit dem Safte begießen und zuweilen etwas Suppe untergießen. Vor dem Anrichten entfernt man Papier und Deckel und läßt die Rostbraten in der Röhre etwas braun werden.

Böhmischer Rostbraten.

Für 6 Personen.

6 Rostscheiben à 28 Dka. beiläufig, werden auf 21 Dka. Butter und etwas Kümmel halb weich gedünstet, umgewendet, auf der nach oben liegenden Seite mit einem winzigen Stückchen zerriebenen Knoblauches bestrichen, eingestaubt, mit 4 Dclt. Schmetten untergossen und so gar gedünstet.

Englischer Rostbraten (Roastbeef).

Dazu gehört ein Stück vom niedrigen Schuß von 2 Kilo; man löst es von den Knochen, schneidet Fett und Haut vollständig ab, klopft es mit einem breiten Hackmesser etwas mürbe, salzt und pfeffert es ein wenig, legt es in eine Bratpfanne, gibt 12 Dka. frische Butter dazu und bratet es bei öfterem Begießen im eigenen Safte höchstens 25 Minuten in heißer Röhre.

Rostbraten mit Milch.

Man klopft und pfeffert die Rostbraten und läßt sie auf etwas Zwiebel, vollständig mit Milch bedeckt, dünsten, bis letztere ganz eingedünstet ist. Dann erst salzt man sie und stäubt sie ein.

Gerolltes Roastbeef.

3 bis 4 Kilo Kalbfleisch wird von Haut und Knochen befreit, geklopft, die am Knochen gelegene, innere Seite mit Salz und Pfeffer bestreut, fest gerollt und mit Bindfaden zugeschnürt.

8 Dka. Butter wird angebräunt und 1 kleine Zwiebel, 1 Petersilienwurzel, 1 kleiner Zeller in Scheiben, 8 Körner Pfeffer und Neugewürz, 1 Lorbeerblatt, ein Stückchen Citronenschale, das Innere einer halben Citrone und ein Stückchen Brod läßt man, mit warmem Wasser untergossen, zugedeckt mit der Fleischrolle 3 Stunden dünsten.

Kurz vor dem Anrichten wird 1 Glas Rothwein oder Madeira zugegossen und die Tunke, nachdem sie mit 1 Eßlöffel Mehl eingestaubt worden und aufgekocht hat, durchgeseiht.

Rumpfstück.

Aus einem Rippenstück vom Rind werden schöne, hohe Scheiben geschnitten, geklopft und bei Seite gelegt;

die Abfälle des Fleisches werden mit Grünzeug, Zwiebel und etwas Butter gedünstet und mit etwas Wasser noch auskochen gelassen. Dann macht man eine gelbe Einbrenne, gibt den durchgeseihten Saft dazu, verrührt es zu einer bündigen Tunke, fügt noch etwas Pfeffer, Salz und ein wenig Rothwein bei und läßt es noch ein bißchen verkochen; nun werden die geklopften Fleischscheiben gesalzen und auf einer Omelettenpfanne mit frischer Butter durch 6—8 Minuten gebraten und dann mit oben beschriebener brauner Tunke aufgetragen.

Beefsteaks. (Lendenschnitten vom Rind.)

Nachdem man den Lungenbraten abgehäutelt und von Knochen und Fett befreit hat, schneider man von dem unteren Theil des Fleisches, welches in die Spitze zulauft, daumenstarke Scheiben, klopft selbe mit dem Fleischklopfer und formt sie mit einem Messer rund und ziemlich hoch. Wenn alle Stücke so vorbereitet sind, salzt man sie von einer Seite und bestreut sie von der anderen mit Pfeffer. Nun läßt man in einer kleinen Pfanne ein Stück Butter sehr heiß werden, jedoch nicht braun, taucht die Schnitte rasch in die schäumende Butter ein, legt dieselben aufeinander in eine tiefe kleinere Schüssel, deckt sie zu und läßt sie einige Stunden so stehen. Wenn man sie bald auftragen will, dann läßt man etwas fein gehackte Zwiebel auf etwas Butter aufschäumen (gelb), legt die Schnitten darauf in die flache Pfanne, deckt sie zu und läßt sie auf gutem Feuer 2 bis 3 Minuten schnell braten, wendet sie, deckt sie zu und läßt sie wieder 2—3 Minuten am Feuer, je nachdem man sie mehr oder weniger durchgebraten liebt. Man achte darauf, daß die dabei verwendete Zwiebel nicht dunkelgelb wird. Aufgetragen werden sie entweder mit Sardellenbutter, die man zuletzt darauf streicht und einmal

aufschäumen läßt oder mit Setzeiern oder mit gedünstetem Reis.

Deutsches Beefsteak.

Ein halbes Kilo Rindfleisch wird fein geschabt, so daß alle Fasern zurückbleiben; eine viertel Zwiebel gerieben, eine Messerspitze Salz, etwas gestoßener Pfeffer und eine von der Rinde befreite, in Wasser geweichte Semmel wird gut ausgedrückt und Alles mit dem Fleische gemischt, daraus 4 runde Stücke geformt, mit Mehl eingestaubt und in frischer Butter rasch auf der Pfanne gebraten.

Beefsteaks mit Herrenpilzen.

Aus einem halben Kilo Lungenbraten schneidet man 4 kleine aber dicke Scheiben, die man rund klopft und auf 6 Dka. Butter auf beiden Seiten hell abbraten läßt. 4 größere Herrenpilze werden klein gehackt, auf 4 Dka. Butter und etwas Petersilie weich gedünstet und fingerhoch auf die Beefsteaks gestrichen. Dann legt man die letzteren auf eine Pfanne nebeneinander, gießt nur 1—2 Löffel Wasser oder Suppe darunter und läßt sie zwei Stunden in der Röhre dünsten. Nimmt man getrocknete Schwämme, müssen sie vor dem Zerhacken gekocht werden.

Beefsteaks mit (Champignons) Erdschwämmen.

Man bereitet auf Butter ohne jede andere Beigabe saftige weiche Beefsteaks (für 6 Personen etwa eineinhalb Kilo Lungenbraten), dünstet 12—14 Champignons oder Herrenpilze auf 5 Dka. Butter, worin etwas feingehackte Petersilie aufgeschäumt hat, gießt einige Löffel dicke, weiße Tunke, aus kräftiger Suppe bereitet, darauf, gibt 2 Eßlöffel Madeira dazu, läßt die Champignons damit aufkochen und gießt dies über die Beefsteaks.

Beefsteak in Butterteig.

Für 6 Personen.

Es werden 6 kleinfinger dicke Scheiben vom Lungenbraten geschnitten, zu Beefsteaks geklopft, gesalzen und gepfeffert; der von 21 Dka. Butter bereitete Butterteig (siehe Butterteig) wird messerrückendick ausgewalzt und es werden so große runde Scheiben daraus geschnitten, daß die Fleischscheibe darauf gelegt und vollständig gedeckt und eingeschlossen werden kann; die Ränder des Butterteiges werden mit Eiklar bestrichen, damit sie über dem Fleisch zusammenhalten; die Seite, auf der der Butterteig übereinander liegt, wird auf ein Blech gelegt und das völlig eingehüllte Beefsteak in heißer Röhre gebacken.

Anmerkung: Die abgeschnittenen Ecken des Butterteiges können wieder ausgewalzt und verwendet werden. Roh gehacktes Rindfleisch (Deutsches Beefsteak) kann man ebenso bereiten.

Rollfleisch. I.

Von einem Kilo mürben Fleisch oder Lungenbraten schneidet man fingerdicke Scheiben, klopft sie weich und möglichst dünn aus; macht in einer Pfanne eine Fülle aus 14 Dka. fein geschnittenen zerlassenen Speck, den man mit 2 mittelgroßen, fein gehackten Zwiebeln gelb anlaufen läßt, gibt etwas hartes geriebenes Brod dazu und läßt Alles zu einem dicklichen Brei aufdünsten. Die Fleischscheiben werden gesalzen, gepfeffert, und nachdem die gedünstete Fülle darauf gestrichen ist, zusammengerollt, jede mit einem Faden umwickelt und in einer Pfanne in sehr kräftiger Suppe und 6 Löffeln rothem Wein weich gedünstet. Sollte der daraus entstehende Saft nicht genügend dicklich sein, so gibt man noch ein wenig geriebenes hartes Brod dazu und läßt ihn damit verdünsten.

Rollfleisch. II.

Man schneidet von einem Kilo recht mürben Rindfleisch möglichst gleiche Scheiben und klopft sie dünn aus, hackt 2 mittelgroße Zwiebeln recht fein, läßt sie auf 7 Dka. Butter mit 2 Eßlöffeln geriebenem Brode, etwas Pfeffer und genügend Salz dünsten, bestreicht mit dieser Fülle die Scheiben, rollt jede zusammen und umwickelt sie mit einem Faden. In einer Pfanne läßt man 8 Dka. Butter heiß werden, legt die Rollen hinein, läßt sie gelb aufdünsten, gibt eine Gewürznelke, 8 Neugewürzkörner und ein Lorbeerblatt dazu und dünstet sie zugedeckt 3—4 Stunden langsam. Die letzte Stunde gibt man ein Gläschen Rothwein dazu. Sollte der Saft zu wenig dick sein, so fügt man etwas fein geriebenes Brod bei oder man zerquirlt einen Kochlöffel voll Mehl in etwas Wasser und gießt das dazu. Die Rollen werden immer mit etwas Suppe untergossen.

Linzer Rindfleisch mit Schmetten.

1 Kilo Lungenbraten oder auch schönes Rindfleisch von der Lende wird in fingerdicke Stücke geschnitten, welche geklopft, gesalzen und gepfeffert und in drei zehntel Ltr. dicken, sauern Schmetten, worin eine kleine Zwiebel heiß gemacht worden ist — gedünstet werden, bis aller Schmetten sich einzieht. Der Lungenbraten braucht eine Stunde, gewöhnliches Rindfleisch drei Stunden dazu.

Zuletzt wird ein viertel Ltr. Suppe untergossen, um daß sich eine Tunke bildet.

Lungenbraten.

2 Kilo Lungenbraten häutet man gut ab, befreit ihn von allem Fett, spickt ihn dicht mit Speck, salzt ihn

und bespritzt ihn mit Bertramessig. In eine lange passende Pfanne gibt man etwas von dem abgeschnittenen Fett, 10 Dka. Butter, 1 mittlere Zwiebel, ein wenig Wurzelwerk, 2 Lorbeerblätter, etwas Neugewürz, ganzen Pfeffer und etwas Thymian, läßt Alles gut aufschäumen, legt den Lungenbraten darauf, gibt ihn in die Röhre, und untergießt ihn mit 2 Löffeln Essig, 4 Löffeln Madeira und etwas Suppe. Wenn der Lungenbraten bei fleißigem Begießen bräunlich und bald weich ist, so seiht man den Saft durch, ohne ihn zu quirlen, gibt einen Kaffeebecher voll dicken sauern Schmetten, vermischt mit einem kleinen Kochlöffel Mehl und eine handvoll Kapern dazu, gießt ihn über den ziemlich weichen Lungenbraten, den man unter fleißigem Begießen noch eine halbe Stunde braten läßt. Die Tunke muß lichtbraun aussehen und kräftig schmecken. Der Lungenbraten braucht 3—4 Stunden, um weich zu werden.

Lungenbraten gebeizt.

Man häutelt 2 Kilo Lungenbraten, befreit ihn von allem Fett und spickt ihn recht gleichmäßig durch. In einem guten Tontopfe kocht man eine Beize, aus: 1 Theil Essig, 3 Theilen Wasser, 2 Zwiebeln fein geschnitten, etwas Petersilienwurzel, etwas Sellerie, gelbe Rübe, 2 Lorbeerblätter, etwas Neugewürz und Pfeffer, etwas Thymian und einem sehr kleinen Stückchen Ingwer, dann 8 Löffeln rothen Wein. Dies läßt man gut aufkochen, dann auskühlen und legt den gespickten, gesalzenen Lungenbraten hinein, um ihn bei kühler Witterung einige Tage darin zu lassen. Bei Bedarf nimmt man ihn aus der Beize, gibt 14 Dka. Butter oder frisches Bratenfett auf eine Pfanne, legt den Lungenbraten hinein, stellt ihn in die Röhre und bratet ihn bei fleißigem Begießen. Die Beize läßt man auf der Platte

einkochen und gießt nach Bedarf löffelweise davon zum Braten. Wenn derselbe halb fertig gebraten ist, gibt man eine Kaffeetasse voll dicken sauern Schmetten dazu und bratet ihn damit fertig. Die Tunke muß bräunlich aussehen.

Lungenbraten (Filet englisch).

Einen schönen, großen Lungenbraten befreit man von Knochen und Fett, häutelt ihn sorgfältig ab, formt ihn recht gleichmäßig, so daß er glatt und zierlich aussieht, spickt ihn rund herum mit dünnen, gleichen Speckfäden, salzt ihn, gibt ein wenig gestoßenen Pfeffer dazu, legt ihn in eine lange Pfanne, gibt 14 Dka. frische Butter darauf und bratet ihn unter öfterem Begießen mit seinem Safte, in sehr heißer Röhre, höchstens durch 30 Minuten. Man trägt ihn warm, mit allerlei Gemüse verziert, oder kalt aufgeschnitten, mit Aspic auf.

Lungenbraten mit geselchtem Fleisch.

Der Lungenbraten wird, sobald er abgehäutet und zugerichtet ist, seitwärts der ganzen Länge nach aufgeschnitten, doch so, daß er auf der zweiten Seite beisammen bleibt; eine lange Scheibe gekochtes Selchfleisch wird zwischen die eingeschnittenen Theile gelegt, das Ganze zu einer langen Rolle mit Bindfaden fest gewickelt und auf 14 Dka. Butter, einer kleinen Zwiebel, einer Messerspitze voll gestoßenem Pfeffer und Salz drei Stunden lang gebraten. Die ausgedünstete Brühe wird mit etwas Mehl eingestaubt.

Lungenbraten mit Fülle.

Man häutelt 2 Kilo Lungenbraten, befreit ihn von allem Fett, spickt und salzt ihn und legt ihn für 24 Stunden in eine gewöhnliche Beize. Dann bratet

man ihn wie den gebeizten Lungenbraten. Wenn er halb gebraten ist, gibt man 2 Delt. sauern Schmetten dazu und bratet ihn fertig. Inzwischen bereitet man eine Fülle auf folgende Art: Man gibt in eine Pfanne 7 Dka. feinwürflig geschnittenen Speck, 7 Dka. Butter, eine halbe Gansleber und ein gleich großes Stück Kalbsleber, beides in Scheiben geschnitten; eine große Zwiebel, eine in roten Wein geweichte Semmel und etwas Pastetengewürz (s. Vorkenntn.). Dies Alles läßt man zusammen gut dünsten, streicht es mit 4 harten Dottern durch das Sieb und befeuchtet es ein wenig mit dem Safte des Lungenbratens. Nun schneidet man von dem Braten dünne Scheiben, bestreicht jede mit der Fülle, legt sie wieder dicht in die frühere Form zusammen und streicht die übrige Fülle über den ganzen Lungenbraten. Man kann ihn nun noch für eine halbe Stunde in die Röhre geben und warm mit gefüllten Kartoffeln auftragen oder man stellt ihn zum Eis und trägt ihn im Ganzen oder in zerlegten Scheiben, mit Aspic verziert, auf.

Lungenbraten mit Gansleber.

Man häutelt 2 Kilo Lungenbraten gut ab, entfernt alles Fett, salzt ihn, spickt ihn der Länge nach mit feinen Speckfäden und bratet ihn mit einer, in Scheiben geschnittenen Zwiebel, 14 Dka. Butter und etwas Suppe zum Nachgießen, nicht ganz weich. In einem Topfe läßt man Wasser, mit einem Theile Essig vermengt, kochen; das Wasser muß mäßig sauer schmecken; darin läßt man eine weiße harte Gansleber einmal aufsieden, nimmt sie heraus, überkühlt sie, schneidet sie in fingerdicke Scheiben, die man salzt und etwas pfeffert. Den noch nicht ganz fertig gebratenen Lungenbraten schneidet man ebenfalls in Scheiben. Nun nimmt man eine,

der Größe des Bratens entsprechende Pfanne und legt immer eine Scheibe Lungenbraten, eine Scheibe Gansleber dicht an einander, so fort, bis alle Scheiben eingelegt sind. Das erste und letzte Stück muß vom Lungenbraten sein und die eingelegten Scheiben müssen, eine neben der anderen stehend, wie ein ganzer Lungenbraten aussehen. In einer Pfanne macht man aus 7 Dka. guter Butter eine lichtbraune dünne Einbrenne, gibt dazu 6 Löffel roten Wein, 4 Löffel Madeira, etwas Fleischsaft und soviel klare Brühe, daß eine glatte, nicht dicke Tunke daraus wird. Man kocht und seiht sie durch, gibt ein wenig gebrannten Zucker dazu, läßt sie unter fleißigem Rühren eine Stunde kochen, um sie recht glatt zu haben und gießt sie über den, mit der Leber zusammengesetzten Lungenbraten, den man in der Röhre, bei fleißigem Begießen recht achtsam fertig braten läßt.

Lungenbraten in Kohl gewickelt.

Der Lungenbraten wird gehäutelt, gesalzen und mit einer Messerspitze Pfeffer bestreut.

Die schönsten Blätter von 2 Kapusten werden eine viertel Stunde in Salzwasser gekocht und wenn sie ausgekühlt sind, auf einem Brette übereinander gelegt und so ausgebreitet, daß der Lungenbraten hinein gewickelt werden kann. Vorher aber müssen die Rippen des Kohls mit einem Holzlöffel breit geklopft und die Blätter mit folgender Masse bedeckt werden: zehn Stück Champignons, 3 Stielchen Petersilie und eine kleine Zwiebel werden klein gehackt, in 6 Dka. Butter aufgeschäumt und mit einer Messerspitze Pastetengewürz vermengt. Nun erst legt man den Lungenbraten darauf, wickelt ihn ein, bindet ihn leicht zu und legt ihn in eine ausgestrichene Pfanne. Oben belegt man ihn mit

10 Dka., in Scheiben geschnittenen Speck und 10 Dka. Butter und bratet ihn unter vielem Begießen eine oder anderthalb Stunden.

Stephanie-Braten.

Für 6 Personen.

Nachdem man 1½ Kilo Rindfleisch (Spitzfleisch) gewaschen und geklopft hat, bohrt man mit einem Messer von jeder Seite zwei eigroße Löcher hinein, in die man ganze, hart gekochte Eier steckt; salzt das Ganze und läßt es auf einer halben, mit 7 Dka. Butter und 5 Dka. Speck gelb gerösteten Zwiebel mit 6 Körnchen Pfeffer und Neugewürz und etwas Wasser unter fortwährendem Nachgießen 2—2½ Stunden dünsten. Sobald das Fleisch weich ist, wird es mit einem Kochlöffel Mehl eingestaubt und noch einmal aufgekocht. Die Tunke wird durchgeseiht, das Fleisch in schöne Scheiben geschnitten und erstere darauf gegossen.

Rindsgulasch, gewöhnlich.

Man schneidet 1 Kilo Lungenbratenfleisch großwürflig, salzt und pfeffert es und bestaubt es mit einer handvoll Mehl. In einer Pfanne läßt man 7 Dka. Butter heiß werden, läßt darin 1 fein gehackte Zwiebel gelb aufdünsten, gibt das geschnittene Fleisch dazu, läßt es 10 Minuten zugedeckt dünsten, gießt dann ein drittel Liter schwache Suppe darauf, verrührt es gut und läßt es durch 3 Stunden langsam weich werden.

Ungarisches Rindsgulasch. I.

Man gibt in eine Pfanne 6 mittelgroße Zwiebeln in sehr feine Scheiben geschnitten, salzt sie und läßt sie auf nicht zu heißer Platte gelblich werden; dann

gibt man 7 Dka. Schweinfett dazu, läßt Alles zusammen aufschäumen, gibt 1 Kilo Lungenbratenfleisch, großwürflig geschnitten, darauf, würzt es mit Paprika, rührt es gut durcheinander und dünstet es 2—3 Stunden. Während dieser Zeit rührt man öfter damit und gießt wiederholt Suppe darunter. Man staubt dieses Gulasch nicht mit Mehl ein, da der Saft von den Zwiebeln genügend dick wird.

Ungarisches Rindsgulasch. II.

Man gibt in eine Pfanne 2 gehäufte Eßlöffel Schweinfett, worin man 3 große Zwiebeln feinblättrig geschnitten gelb aufschäumen läßt und fügt das nöthige Salz, 3 Messerspitzen voll Paprika und ein Kilo Rindfleisch, zu Würfeln geschnitten, bei; deckt nun die Pfanne zu und dünstet das Gulasch langsam 3 Stunden. Wenn es bald genug weich ist, gibt man 6—8 kleine abgeschälte, rohe Kartoffeln in Stücke oder dicke Scheiben geschnitten dazu, mit denen man es dann fertig dünsten läßt.

Muscheln von gekochtem Rindfleisch.

Fünf Schnitten übrig gebliebenen Rindfleisches werden fein gehackt oder durch die Hackmaschine getrieben und auf 2 Dka. Butter mit einer halben kleinen geriebenen Zwiebel gedünstet; nun fügt man Sardellenbutter von 7 Sardellen und 14 Dka. Butter, einen Eßlöffel voll geriebenen Parmesankäse, 2 Deka gehackte Kapern, eine große Kaffeetasse sauern, guten Schmetten, ein Dotter und eine Messerspitze gehackte Citronenschale dazu, Die Muschelschalen werden mit Butter ausgestrichen, mit der obigen Fülle gefüllt, oben auf mit Parmesan und Semmelbröseln bestreut, mit heißer Butter betropft und in heißer Röhre 10 Minuten gebraten.

Gebratene Rindszunge.

Die sauber gewaschene Rindszunge wird im Salzwasser nahezu weich gekocht und abgeschält. Man schneidet sie dann zu Scheiben, legt dieselben aneinander in eine Bratpfanne und bestreicht sie mit folgender Fülle: 9 Dka. Butter, 3 große, rein geputzte Sardellen, 1 Semmel in weißem Wein geweicht und ausgedrückt; das Alles wird auf einem Brettchen mit einem Messer gut verrieben, durch ein Sieb getrieben und über die zusammengelegte Zunge gestrichen. Man bratet dieselbe unter fleißigem Begießen eine halbe Stunde lang, gießt dann 2 Dclt. sauern Schmetten, dem man 1 Eßlöffel Fleischsaft und von einer halben Citrone Saft beimengt, über die Zunge und läßt sie unter fleißigem Begießen noch eine weitere halbe Stunde braten. Die Tunke muß gelb aussehen, dicklich sein und prickelnd schmecken. Man trägt dazu Nocken, Nudeln oder Maccaroni auf.

Zunge mit sauern Schmetten.

Man kocht eine rohe Rindszunge mit Wurzelwerk und Salz durch beiläufig drei Stunden, bis sie weich ist, schält sie dann ab und entfernt den Rachen, spickt sie nun der Länge nach mit Speckfäden, legt sie in eine Pfanne, gibt Butter dazu und bratet sie in der Röhre; zuletzt gießt man sauern Schmetten darüber und bratet sie fertig; die Tunke wird durchgeseiht und zu der gebratenen Zunge beigegeben. Die Suppe, in der die Zunge gekocht hat, kann man wie Rindsuppe verwenden.

Eingepöckelte Zunge. I.

Man wäscht eine schöne, fleischige Rindszunge und trocknet sie mit einem Tuche ab, legt sie auf ein Brettchen und reibt sie mit einem Löffel voll gestoßenem Saliter,

welcher mit 2 Löffeln Salz vermengt wird, recht tüchtig ein, gibt sie in eine Tonschüssel, deckt sie mit einem Teller oder passenden runden Brettchen fest zu und beschwert sie mit einem Stein, damit sie fest eingepöckelt liegt, wendet sie jeden Tag um und läßt sie im Sommer 6 Tage, im Winter 8 Tage liegen. Zum Kochen gibt man in einen Topf so viel Wasser, daß die Zunge überdeckt ist, salzt das Wasser und gibt sie erst hinein, wenn dasselbe Siedehitze hat. Man kocht die Zunge wallend 3—4 Stunden, je nachdem sie größer oder kleiner ist. Ob sie genügend weich ist, erkennt man an deren Spitze; fühlt diese sich weich an, dann zieht man die Zunge vom Feuer, schält die Haut ab, schneidet fingerdicke Scheiben und trägt sie mit Kren oder als Auflage zu Gemüse auf. Man darf, um das Garwerden der Zunge zu versuchen, nicht mit der Gabel hineinstechen, da sonst der ganze Saft derselben entweicht.

Eingepöckelte Rindszunge. II.

Eine fleischige schöne Rindszunge wird sauber gewaschen und abgetrocknet. In einem Mörser stößt man 1 Eßlöffel voll Steinsalz, 1 Löffel Saliter, 1 Löffel Coriander, 1 Löffel Wachholderbeeren; damit reibt man die Zunge tüchtig ein, gibt in eine Schüssel 3, in Scheiben geschnittene Zwiebeln, legt die eingeriebene Zunge darauf, deckt sie mit einem Brettchen oder einer passenden Schüssel zu, beschwert sie mit einem Stein, wendet sie täglich, läßt sie 8—12 Tage liegen und kocht sie in Salzwasser weich.

Zunge mit polnischer Tunke.

Eine schöne Rindszunge wird gewaschen, in Salzwasser und Wurzelwerk durch drei bis dreieinhalb Stunden

gekocht, bis das Wasser, welches früher die Zunge bedecken mußte, zu ganz wenig Brühe eingekocht ist.

Von 5 Dka. Butter, 1 gehäuften Eßlöffel Mehl wird eine braune Einbrenne gemacht und mit der ausgekochten Brühe und 3 bis 4 Dka. geriebenen dunkeln Pfefferkuchen verkocht. Nachdem man diese Tunke durchgeseiht hat, werden 2 Dka. Sultanen, ebensoviel schwarze Rosinen und geschälte, gestiftelte Mandeln, ein halbes Weinglas Essig und 2 gehäufte Eßlöffel Zucker hineingethan. Die Zunge wird, so lange sie warm ist, abgehäutet, in Scheiben geschnitten und diese in die Tunke gelegt.

Ausgebackene Räucherzunge.

Eine geräucherte Rindszunge wird durch 3 bis 4 Stunden sehr weich gekocht, abgehäutet, von allen Knorpeln und Fett befreit, ausgekühlt und in ein halb Ctm. dünne Scheiben geschnitten, die, in Mehl, Ei und Semmelbrösel gehüllt, im Schmalze schwimmend rasch ausgebacken werden.

Zunge mit Ragout in Butterteig.

Eine schöne Rindszunge wird recht weich gekocht und in fingerdicke Schnitte getheilt, wovon jeder fingerdick mit folgendem Ragout, das dick wie ein Brei sein muß, bestrichen wird. Ragout: ein halb Kilo Champignons dünstet man in der Suppe und wiegt sie fein; dann läßt man 5 Dka. Butter, eine Messerspitze geriebener Zwiebel und einen gehäuften Kaffeelöffel Mehl aufschäumen und gibt die Schwämme sammt dem Safte derselben dazu. Sind die Zungenstücke bestrichen, dann setzt man sie wieder fest zusammen und wickelt das Ganze in Butterteig, ganz in der Form einer Zunge, worauf man

es in der Röhre backen läßt. Dazu gibt man folgende Tunke: 1 Eßlöffel Mehl läßt man mit 6 Dka. Butter aufschäumen, mit etwas Fleischsaft und 2 Eßlöffeln Madeira verkochen, seiht es durch und gibt einige der gedünsteten Champignons, in Scheiben geschnitten, hinein.

Tunken.

Apfelkren (Meerrettig).

3 große Kochäpfel werden geschält, im Wasser weich gekocht und durchgeseiht. Das Viertel einer Krenwurzel wird geputzt, gerieben, mit 2—3 Eßlöffeln Essig verrührt und in den Apfelbrei gethan. Zuletzt fügt man 3 Dka. Zucker und eine kleine Messerspitze Salz hinzu.

Kalte Kartoffel-Tunke.

Zwei gekochte, ausgekühlte Kartoffeln werden gerieben und mit einem Dotter, 3—4 Löffeln Oel, etwas Salz, Pfeffer und Essig abgetrieben. Wer Zwiebelgeschmack liebt, kann in den Essig ein Stück Zwiebel eine Stunde lang liegen lassen, den Essig zudecken und vor dem Gebrauche die Zwiebel wieder entfernen. Liebt man den Beigeschmack von Zwiebel nicht, so verwendet man zur Hälfte Bertramessig.

Kalte Eier-Tunke.

Man streicht 2 harte Dotter durch ein Sieb, treibt sie mit etwas Salz, etwas weißem Pfeffer und einem Löffel vollfeinem Oel, welches man aber tropfenweise dazu gibt, recht ab, bis die Tunke dick ist. Dann gibt man 2 Eßlöffel guten Essig, das fein gehackte Eiweiß, fein geschnittenen Schnittlauch, falls es zu scharf schmeckt, 1 Eßlöffel Wasser, und wenn man will, auch etwas Zucker dazu.

Pomeranzen-Tunke, kalt.

3 Pomeranzen werden ausgedrückt, eineinhalb Dka. Zucker, 2 Dka. geriebener Kren und etwas Essig wird damit vermengt und das Ganze so aufgetragen. Will man die Tunke dicker haben, dann rührt man etwas weiße Semmelbrösel herein.

Cumberland-Tunke.

Drei Eßlöffel Johannisbeersulz, ein viertel Liter Rotwein, der Saft einer Orange und ein Kaffeelöffel englischer Senf werden zusammengemischt und zu kaltem oder warmem Wildbraten aufgetragen.

Englische Bohnentunke.

In eine Pfanne, die bis zur Hälfte in siedend heißem Wasser stehen muß, gibt man 4 Dotter und etwa 2 Dka. Butter und läßt sie unter beständigem Rühren sich verdicken. Nach und nach gibt man noch 16 Dka. Butter dazu, bis die Tunke ganz dick ist und ein zartes Ansehen hat; nimmt die Pfanne aus dem Wasser und rührt die Masse darin bis zum Erkalten. Dann gibt man 2 Eßlöffel Aspic, Salz, Estragonessig, 1 Messerspitze Paprika und 4 fein geriebene Brabanter Sardellen dazu.

Ein halb Liter frische grüne Bohnen (oder aus Büchsen) werden, nicht allzuweich, in Salzwasser gekocht, wenn sie abgetropft sind, durch ein Haarsieb getrieben und in die obige Masse gemischt.

Diese Tunke muß (crêmeartig) dickschäumig sein und pikant schmecken. Ihre Zubereitung verlangt große Aufmerksamkeit. Sie wird zu kalten Fischen, Geflügel, ja selbst zu kaltem Schweineschlegel gereicht.

Wohlfeile, nicht fette Mayonnaise. I.

Man macht eine Einbrenne von 7 Dka. aufgeschäumter Butter und 2 Eßlöffeln von Mehl, gibt dann etwas weiße lichte Suppe oder Wasser dazu, um eine weiße, breidicke Tunke zu erhalten, läßt diese unter fortwährendem Rühren glatt kochen, stellt sie dann vom Feuer ab, und gibt, so lange sie noch heiß, aber nicht kochend ist, 2 Dotter unter schnellem Rühren dazu, um sie zu binden und treibt sie ab, bis sie kalt geworden. Nun wird etwas Salz, etwas weißer Pfeffer, ein Dotter, dann tropfenweise 3 Löffel feines Oel dazu verrührt und ein Löffel Bertramessig ebenfalls langsam beigemengt. Ist Alles dick verrührt, dann kömmt nochmals ein Dotter, 3 Löffel Oel und ein Löffel Essig auf dieselbe Weise dazu, und zum Schluß noch ein Dclt. zerlassener, starker Aspic. Ist diese Mayonnaise recht glatt verrührt, dann läßt man sie am Eise oder an einem kalten Orte eindicken. Sie hält 3—4 Tage, ohne an Güte zu verlieren.

Schnelle Mayonnaise. II.

4 Dotter, 4 Eßlöffel feines Oel, 4 Löffel guten Essig (die Hälfte soll Bertramessig sein) läßt man unter fortwährendem Quirlen am Feuer dick werden und dann verkühlen, gibt ein wenig Senf, einen Löffel guten Schmetten oder einen Löffel voll Eierschnee, etwas Salz und weißen Pfeffer dazu und stellt diese Tunke kalt, wenn möglich auf Eis.

Mayonnaise. III.

Man treibt 4 Dotter mit etwas Salz und weißem Pfeffer recht dick ab, dann verrührt man tropfenweise 2 Dclt. feines Olivenöl hinein. In einer Pfanne macht man aus 2 vollen Eßlöffeln Mehl, 3 Theilen guten

Essig und einem Theile Wasser eine breidicke Tunke, die man am Feuer sehr glatt abrührt, und wenn sie kalt geworden, nach und nach unter fortwährendem Rühren zu dem mit Oel Abgetriebenen einmischt. Zuletzt kommt noch etwas Essig langsam verrührt dazu.

Mayonnaise. IV.

Man gibt in eine Pfanne 6 Dotter, etwas Salz, weißen Pfeffer und 4 Löffel gute, weiße, dicke Einmachtunke (siehe Anhang), stellt das ans Feuer und läßt es unter fortwährendem Rühren dick werden, doch ja nicht kochen, da die Tunke sonst gerinnen würde. Wenn sie dick geworden, zieht man sie zurück und läßt sie unter unausgesetztem Rühren erkalten. Dann rührt man tropfenweise 6 Löffel feines Oel, 2 Löffel Bertramessig und von einer Citrone den Saft dazu, und zwar nahezu eine Stunde lang, bis die Mayonnaise ganz dick geworden ist.

Mayonnaise von harten Dottern.

15 hartgekochte Dotter drückt man durch ein Haarsieb in eine Schüssel, tropft unter fortwährendem Rühren 2 Dclt. feinstes Tafelöl hinein und fügt etwas Salz und weißen Pfeffer bei; wenn es nach langem Rühren dick geworden ist, gibt man nach und nach 2 Löffel Bertramessig dazu.

Mayonnaise von rohen Dottern. V.

In einer tiefen, mittelgroßen Schüssel treibt man ein Dotter, Salz und etwas weißen Pfeffer ab, bis sie dick werden, und gibt dann einen Löffel feines Olivenöl tropfenweise dazu, während man unausgesetzt rasch abrührt, da bei langsamerem Rühren oder rascherem Zu-

gießen von Oel die Mayonnaise gerinnen würde. Wenn 6 Dotter und ein drittel Liter feines Oel langsam dick abgetrieben sind, gibt man nach und nach 2 Löffel Vertramessig und den Saft einer Citrone dazu. — Diese Art Mayonnaise ist fein aber fett, die Menge für 12 Personen hinreichend.

Senf-Maoynnaise.

Für 12 Personen.

Von 14 Dka. sauber geputzten, entgräteten Sardellen und 14 Dka. feiner Butter macht man eine, durch ein Haarsieb gestrichene Sardellenbutter, gibt sie in einen hohen Topf, schlägt 8 Dotter dazu, vermengt damit einen gehäuften Eßlöffel Mehl, gießt 3 Dclt. gute Rindsuppe darauf, verrührt dies gut, stellt es ans Feuer und läßt es unter fortwährendem Rühren dick werden, ohne es kochen zu lassen. Nun zieht man es vom Feuer, treibt es bis zum Erkalten ab, gibt dann etwas geriebene Perlzwiebel (Chalotten), 2 Löffel feines Oel, ebensoviel französischen Senf und Bertramessig dazu und läßt die Mayonnaise am Eis erstarren. Will man sie dicker haben, dann gießt man einen Becher voll recht festen Aspic, zer- lassen, hinein.

Sardellen-Mayonnaise.

Für 12 Personen.

14 Dka. Sardellen werden geputzt und mit 14 Dka. Butter fein abgetrieben, 4 Dclt. Rindsuppe, 1 Löffel Mehl und 8 rohe Dotter werden dazu gegeben und am Feuer so lange gerührt, bis die Masse anfängt dicklich zu werden; dann wird sie vom Herd abgestellt, bis zum Erkalten gerührt und ein Eßlöffel französischer Senf, sowie 8 Löffel Oel tropfenweise und 3 Löffel Essig zugefügt; auch etwas geschabte Perlzwiebelchen kann man dazu geben.

Französische Tunke (Sauce tartare). I.

In einer tiefen Schüssel treibt man ein Dotter, etwas Salz und weißen Pfeffer dick ab, rührt einen Löffel Oel tropfenweise hinein und gießt schließlich nach und nach etwas Bertramessig dazu; dann kommt wieder Dotter, Oel und Essig u. s. w., bis 3 Dotter mit Oel und Essig darin verrührt sind. Nun kömmt dazu ein gestrichener Löffel französischer Senf, 2 gehäufte Löffel fein gehackte Kapern und ein Kaffeebecher starker, flüssig gemachter Aspic. Sobald dies Alles gut verrührt ist, läßt man es kalt stehen, daß es dick werde, muß es jedoch zuweilen umrühren, damit sich keine Knollen darin bilden.

Französische Tunke (Sauce tartare). II.

In 3 Dclt. dicke Mayonnaise rührt man einen halben Löffel französischen und einen halben Löffel englischen Senf, einen Löffel Anschovis-Essenz, etwas Petersilie, Kapern, kleine eingelegte Essiggurken, Alles fein gehackt und eine Prise Pfeffer; mengt dies wohl untereinander und stellt es kalt.

Sauce Remoulade.

Man hackt 2 Löffel voll grüner Petersilie, eine Perlzwiebel und Kerbelkraut, drückt diese Kräuter fest aus und stößt sie recht fein in einen Porzellan- oder Steinmörser mit 2 Löffeln Kapern, 4 geputzten, gewaschenen Sardellen, 6 hartgekochten Dottern, etwas englischem Senf und einem rohen Dotter; rührt dies tüchtig ab, gibt nach und nach 3 Dclt. Olivenöl, etwas Bertramessig, Salz und Pfeffer hinzu und streicht diese dicke Tunke durch ein Sieb.

Suppen-Kren (Meerrettig).

Man gibt in ein Töpfchen 4 Dka. frische Butter, rührt 2 Kochlöffel voll Mehl dazu, gießt langsam die zur Tunke nöthige, durchgeseihte Suppe hinein, verquirlt sie, läßt sie gut verkochen, seiht Alles durch und gibt dann beliebig viel geriebenen Kren dazu.

Schmetten-Kren (Meerrettig).

Man verrührt in einem Dclt. leichten Schmetten einen mittelgroßen Kochlöffel Mehl recht glatt, rührt es am Feuer unter Quirlen ab, bis es kocht, gibt einige gestoßene oder fein gehackte Mandeln, einige Stückchen Zucker und beliebig viel geriebenen Kren dazu, und kocht das Ganze noch einmal auf.

Zwiebel-Tunke.

In ein drittel Liter Suppe läßt man 2 mittlere Zwiebeln, in Blätter geschnitten, eine halbe Stunde kochen. In einer Pfanne macht man aus frischem Abschöpffett eine fette, dunkelgelbe Einbrenne von 2 Kochlöffeln Mehl, gießt dann die Suppe mit den Zwiebeln darauf, läßt sie noch 1 Stunde kochen und seiht sie durch. Diese Tunke kann man auch mit etwas rothem Wein und geriebenem Brod verfeinern.

Zwiebel-Tunke mit Wein.

1 Zwiebel wird auf Butter geröstet, mit geriebenem Brod, Suppe und rotem Wein aufgekocht.

Dill-Tunke (licht).

Man verrührt 2 Dclt. Suppe mit einem größeren Kochlöffel voll Mehl, gibt sie ans Feuer, läßt sie auf-

sieden, gibt 2 Dclt. sauern Rahm und einen Eßlöffel voll abgerupfte, gehackte Dille dazu, läßt die Tunke einmal damit aufkochen und bindet sie dann mit 2 Dottern und etwas Citronensaft.

Dill-Tunke (braun).

Man macht eine braune Einbrenne von 6 Dka. Butter und 6 Dka. Mehl, vergießt sie mit Suppe, gibt einen Eßlöffel voll abgerupfte, gehackte Dille, etwas Salz und Zucker dazu, läßt das aufkochen und bindet es mit 2 Eidottern.

Tunke von frischen Schwämmen.

Eine Handvoll kleiner Herrenpilze, die recht feinblättrig geschnitten sind, dünstet man auf 5 Dka. Butter, worin man einen Kaffeelöffel voll fein gehackter Petersilie aufschäumen ließ. In einem Töpfchen macht man aus etwas Butter und einem Kochlöffel Mehl eine gelbe Einbrenne, gießt Suppe darauf, läßt sie recht verkochen und seiht das Ganze auf die gedünsteten Schwämme, mit welchen man es noch eine halbe Stunde verkochen läßt.

Tunke von Erdschwämmen (Champignons).

10—12 Erdschwämme werden geputzt, gewaschen und in einem Liter Suppe, mit ein paar Tropfen Citronensaft, 2—3 Stunden langsam gekocht. Der Saft, der sich ausscheidet, wird mit einer lichten Einbrenne von 10 Dka. Butter und 2 gehäuften Eßlöffeln Mehl verkocht, dann mit 2 Dottern und einer halben Citrone Saft abgesprudelt, endlich durchgeseiht und mit den, in dünne Scheiben geschnittenen Erdschwämmen vermengt.

Tunke von Röthlingen.

6 bis 8 Stück Röthlinge putzt man ab, wäscht sie, schneidet sie klein und läßt sie mit einer halben gehackten, auf 6 Dka. Butter gelb gewordenen Zwiebel weich dünsten; nun gibt man etwas Kümmel, ein paar Löffel Suppe und einen viertel Liter sauren Schmetten, in den man einen kleinen Löffel Mehl abgequirlt hat, dazu; ist die Tunke zu wenig säuerlich, so kann man noch ein paar Tropfen Essig zugeben; man läßt dieselbe gut verkochen und trägt sie sammt den Schwämmen auf.

Senf-Tunke.

Man macht von 5 Dka. Butter und Mehl eine gelbe, mitteldicke Einbrenne, gibt etwas gute Brühe dazu, verrührt die Tunke am Feuer recht glatt, fügt einen Kaffeelöffel scharfen Essig, ein haßelnußgroßes Stückchen Zucker und einen Löffel Senf bei und läßt sie noch einmal aufkochen.

Rettig-Tunke.

Die Rettige werden geschält, in Suppe weich gekocht, in weiße Buttereinbrenne ganz hinein gegeben und die letztere mit Suppe verdünnt. Will man diese Tunke etwas schärfer haben, so gebe man geriebenen Kren dazu.

Kapern-Tunke.

In einer braunen Einbrenne von 6 Dka. Butter werden einige Körnchen Neugewürz und Pfeffer, etwas Zwiebel geröstet und das Ganze in einem drittel Liter Suppe aufgekocht. Nachdem man es durchgeseiht hat, läßt man einen gehäuften Eßlöffel ganze oder gehackte Kapern darin aufkochen und träufelt schließlich den Saft einer halben Citrone hinein.

Kartoffel-Tunke. I. Art.

Man kocht 6 rein geschälte Kartoffeln in Suppe nur halbweich. — In einer Pfanne macht man aus 7 Dka. gutem Fett eine gelbe, flüssige Einbrenne, worauf man die Suppe, in welcher die Kartoffeln gekocht haben, gießt; gibt etwas Knoblauch mit Majoran verrieben dazu, läßt die Tunke verkochen und seiht sie auf die halbgekochten Kartoffeln, welche man jetzt darin weich kochen läßt. Man trägt sie mit den Kartoffelstückchen auf.

Kartoffel-Tunke. II. Art.

Diese Tunke wird genau so zubereitet, wie die oben angegebene, nur mit dem Unterschiede, daß man die fertig bereitete Tunke mit einem Quirl durch ein Sieb treibt.

Feine Kartoffel-Tunke. III. Art.

10 sauber gewaschene, rohe, geschälte Kartoffeln werden in kleine Stücke geschnitten und mit Suppe und etwas Citronenschale ans Feuer gesetzt; dann macht man aus 7 Dka. Butter eine gelbe Einbrenne, gießt die Kartoffeltunke darauf, gibt 3 bis 4 Löffel weißen Wein, etwas Pfeffer, etwas Citronensaft und etwas Zucker noch dazu, läßt es recht verkochen und seiht es durch.

Paradiesäpfel-Tunke.

Zu dieser Tunke braucht man 4 Dka. Butter, eine halbe größere Zwiebel, in Blätter geschnitten, 3 Paradiesäpfel, einige Neugewürzkörner, 3 Stückchen Zucker und ein paar Tropfen Citronensaft. Man läßt Alles zusammen in einem Töpfchen gut aufdünsten, gibt dann, wenn nicht mehr zu viel Flüssigkeit daran ist, 2 Kochlöffel voll Mehl dazu, läßt dasselbe recht verdünsten,

gibt dann die gehörige Menge gewöhnlicher Suppe darauf, verkocht das eine halbe Stunde lang, seiht die ziemlich dicke Tunke durch und gibt nach Belieben Zucker hinein.

Gurken-Tunke.

Man schneidet 3 größere Gurken, abgeschält, in ziemlich dünne Blättchen, gibt 3 Dclt. Suppe darauf und läßt sie kochen. Aus frischem Fett oder Butter (beiläufig 5 Dka.) macht man mit 2 Kochlöffeln Mehl eine lichtbraune Einbrenne, gießt die Suppe, worin die Gurken gekocht, darauf, läßt sie gut zerquirlt verkochen und seiht sie auf die Gurkenblättchen, mit welchen man sie noch einmal verkochen läßt.

Sardellen-Tunke, warm.

Man macht Sardellenbutter aus 2 sauber geputzten Sardellen und 4 Dka. Butter, gibt ein erbsengroßes Stückchen Knoblauch und etwas Majoran dazu, zerreibt Alles gut mit dem Messer, gibt es in einen Topf, verrührt es mit 2 Kochlöffeln Mehl, gießt langsam Suppe dazu, verquirlt es, läßt es gut aufkochen und seiht es durch.

Süß-Sauer-Tunke.

Semmelbröſel werden braun geröstet, etwas weißer Wein, Essig, Suppe, Citronensaft und Schale und Zucker nach Geschmack dazu gethan und das Ganze mit Einbrenne verdickt und verkocht.

Gelbe Rüben-Tunke.

Zwei gelbe Rüben werden fein geschnitten, auf 2 Dka. Butter und 4 Dclt. Suppe weich gedünstet, von 4 Dka. Butter und einem gehäuften Eßlöffel Mehl wird eine lichte Einbrenne gemacht, zu den Rüben hin-

zugefügt, verrührt und durchgeseiht; nun gibt man nach Geschmack Salz, etwas Pfeffer, einen Eßlöffel Zucker, zwei Löffel Essig dazu und läßt das Ganze nochmals aufkochen.

Sellerie-Tunke.

Ein Sellerieknollen wird auf Nudeln geschnitten, in Rindsuppe weich gekocht, von 4 Dka. Butter oder Fett und 1 Eßlöffel Mehl eine lichte Einbrenne gemacht, mit der obigen Suppe verrührt und verkocht, das Ganze durchgeseiht und 3 Löffel Weißwein und Salz dazu gethan.

Kümmel-Tunke.

Man läßt ein Weinglas voll gewöhnlichen Essig, zwei Weingläser Wasser, Salz, ein nußgroßes Stück Butter, 2 Dka. Zucker und einen gehäuften Eßlöffel gut gereinigten Kümmel eine halbe Stunde langsam kochen, quirlt 2 Dotter mit 3 Löffeln Wasser und 1 gestrichenen Löffel Mehl zusammen, gießt dies in den Kümmelessig und läßt diese Tunke, welche dicklich sein muß, unter beständigem Rühren noch einmal aufkochen.

Butter-Tunke, weiß.

Man macht 4 Dclt. weiße, dicke, kräftige Einmachtunke (siehe Anhang), gibt etwas Champignon-Essenz (s. Anhang) dazu, läßt sie unter Rühren auf starkem Feuer glatt verkochen und verwendet sie zu gekochten Hühnern, Kalbfleisch u. a.

Hagebutten-Tunke.

Man macht eine gelbe Einbrenne von 7 Dka. Butter oder Fett und 8 Dka. Mehl, in die man ein viertel geschnittene Zwiebel, 6 Gewürznelken, 6 Neugewürzkörner, etwas Citronenschale und Salz gibt; darauf

gießt man 4 Delt. Suppe, läßt es verkochen und seiht es durch; nun gibt man 2 Löffel rohe Hagenbuttensalse, 7 Dka. Zucker, 4 Löffel Essig und 3 Würfel rohen, gestoßenen, braungebrannten Zucker (ohne Wasser) hinein. Ist die Hagebuttensalse schon mit Zucker eingekocht, dann entfallen die 7 Dka. Zucker.

Deutsche Tunke.

Die vorher beschriebene Tunke wird mit 2 Dottern und 2 Löffel Schmetten gebunden. Vor dem Anrichten gibt man etwas Citronensaft, etwas Muscatnuß, sowie ein Stückchen frische Butter hinein.

Wild-Tunke.

Mbn dünstet eine Zwiebel in Blätter geschnitten, ebenso ein Stückchen Sellerie und Petersiliewurzel, dann einige Pfeffer- und Neugewürzkörner und ein Lorbeerblatt auf frischem Fett und etwas Speck. Ist Alles braun gedünstet, dann gibt man so viel Mehl dazu, als zum Eindicken der Tunke nöthig ist, läßt es braun verdünsten, gießt die nöthige Suppe und 3 Löffel roten Wein dazu, läßt die Tunke recht verkochen, rührt etwas gebrannten Zucker hinein, und seiht das Ganze durch.

Rahm-Tunke (Sauce à la crême).

Ein Stück in Würfel geschnittenen Schinken, eine blätterig geschnittene Zwiebel, je ein Stückchen Wurzel von Sellerie, Petersilie und gelber Rübe, ein Lorbeerblatt, etwas Thymian und grüne Petersilie läßt man auf 7 Dka. Butter anlaufen, gibt 5 Dka. Mehl dazu, läßt es damit aufschäumen, gießt beiläufig 1½ Liter Suppe und 1 halben Liter süßen Rahm dazu und kocht es unter beständigem Rühren recht glatt. Darauf

seiht man diese Tunke durch und gibt etwas Salz, Muscatnuß und ein Stückchen Butter dazu.

Holländische Tunke.

Man gibt 6 Dotter nebst etwas Salz, etwas weißen, grob gestoßenen Pfeffer und etwas Muscatnuß in eine Pfanne, rührt Alles tüchtig durcheinander, stellt die Pfanne in ein flaches Geschirr mit heißem Wasser und gibt 25 Dka. frische Butter in kleinen Stückchen nach und nach dazu. Ist die Butter geschmolzen, stellt man die Tunke unter Rühren einen Augenblick auf schwaches Feuer, bis sie rein und heiß wird und gibt einige Tropfen Bertramessig oder den Saft einer Citrone dazu.

Madeira-Tunke.

Eine halbe kleine Zwiebel und Wurzelwerk werden auf 10 Dka. Butter gedünstet und dann mit 1 gehäuften Eßlöffel Mehl zu einer Einbrenne verrührt, in die man sehr kräftige Fleischbrühe und 1 Weinglas Madeira gießt, worauf man das Ganze 2—3 Stunden gut verkocht, durchseiht und schließlich mit etwas Pfeffer, Salz und nach Geschmack Madeira vervollständigt.

Hummer-Tunke.

Von einem gekochten Hummer schneidet man das Fleisch in Würfel; das Rothe und Weiße aus dem Bauche stößt man mit etwas Butter, streicht es durch ein Sieb und gibt es mit dem Fleische in eine gewöhnliche, weiße Buttertunke, mit welcher man Alles nochmals aufkochen läßt.

Vanillen-Schaum (crême).

4 Delt. gute Milch verrührt man mit einem mittelgroßen Kochlöffel Mehl recht glatt und läßt sie unter

Sprudeln am Feuer aufkochen. 2—3 Dotter werden in etwas kalter Milch verquirlt, 3—4 Dka. Vanillezucker dazu gethan und in die obige Masse gegossen, die man, ohne sie kochen zu lassen, noch eine Weile am Rande der Platte abrührt, bis sie dick wird.

Weinschaum (Chaudeau). I. Art.

8 bis 12 Dotter, 14 Dka. Zucker, 4 Dclt. weißen Kochwein läßt man unter unausgesetztem Sprudeln in einem schmalen, hohen Topfe am Feuer dick werden. Je mehr Dotter dazu verwendet werden, desto dicker und besser wird der Chaudeau. Man kann auch etwas Citronengeschmack beimischen.

Eine wohlfeilere Art kann mit 6 Dottern und und 2 ganzen Eiern bereitet werden.

Weinschaum (Chaudeau). II. Art.

14 Dka. Zucker rührt man mit 8 Dottern gut ab, gibt 4 Dka. Weizenpuder (oder einen Kaffeelöffel voll Reismehl) und ein drittel Liter weißen Wein dazu und quirlt dies am Feuer, bis es sich hebt und dick und schaumig ist.

Gemüse.

Sauerkraut (Weißkohl).

Man kocht von dem eingelegten und abgelegenen Sauerkraut ein halbes Kilo mit etwas Wasser eine Stunde lang. Läßt in einer Pfanne 8 Dka. Gans- oder Schweinefett heiß werden und eine mittelgroße, fein gehackte Zwiebel einige Minuten darin aufschäumen, gibt einen mittelgroßen Kochlöffel Mehl dazu, läßt die Einbrenne gelb werden, verrührt damit das gekochte, abgeseihte Kraut, fügt 3—4 Löffel gute fette Suppe und ein kleines Stückchen Zucker hinzu und läßt das Kraut noch wenigstens eine Stunde dünsten.

Rothkraut.

Man schneidet einen Kopf Rothkraut, nachdem man alle Stiele entfernt hat, in feine gleiche Nudeln, gibt in eine Pfanne 4 Löffel Schweinfett mit einer fein gehackten Zwiebel ans Feuer und läßt diese anlaufen. Nun gibt man das Kraut, welches man gesalzen hat, in das Fett und läßt es eine viertel Stunde dünsten; gießt 3—4 Löffel guten Essig und etwas in Wasser gut versprudeltes Mehl (etwa einen mittelgroßen Kochlöffel, da das Kraut nicht dick sein darf) darauf und gibt ein Stück Zucker dazu. Dann läßt man das Kraut fertig dünsten.

Süßkraut.

Ein mittelgroßer, weißer Krautkopf wird in Achtel geschnitten, abgebrüht (siehe Vorkenntnisse), die dicken Rippen der Blätter werden herausgeschnitten und das Kraut wird mit guter Suppe, einem Lorbeerblatt, 6 Neugewürzkörnern, etwas Kümmel, Salz, Zucker und etwas gestoßenem Pfeffer zwei Stunden gedünstet. Man macht von 8 Dka. Butter eine dünne gelbe Einbrenne, verrührt sie durch ein Sieb in das Kraut und läßt es noch tüchtig verkochen.

Kraut-Rollen.

Man löst von einem weißen Krautkopf die Blätter ab, kocht sie nur halbweich in Salzwasser, seiht sie ab und legt sie etwas übereinanderliegend, damit sie beim Zusammenrollen an einander halten, in Form eines Viereckes, auf ein Brettchen auf und macht eine Fülle aus etwas rohem Schweinfleisch, einem gebratenen Stückchen Kalb- oder Rindfleisch (zusammen etwa ein halbes Kilo), dann einer in Wasser geweichten Semmel, einem ganzen Ei, etwas Salz und Pfeffer. Die Fülle hackt oder stößt man recht fein, gibt drei Löffel gute, dicke Einmachtunke dazu, streicht die Fülle auf die aufgelegten Krautblätter, rollt diese mit Hilfe eines großen Messers zusammen und schneidet fingerlange Rollen. In eine Pfanne gibt man 7 Dka. Butter, eine halbe mittelgroße, fein gehackte Zwiebel, läßt sie aufschäumen, gibt einen Löffel Glace (Anhang) dazu, legt die Rollen darauf und dünstet sie unter öfterem Bestreichen mit der Brühe eine gute Stunde.

Kapuste (Wirsingkohl).

Für 2 Personen.

Die Kapuste wird geputzt, gewaschen, eine viertel Stunde im Salzwasser abgekocht, dann herausgenommen

und nachdem man sie abtropfen ließ, in so viel fetter Suppe, daß sie davon bedeckt ist, gekocht; man gibt einige Körner Pfeffer und Neugewürz bei. Ist die Kapuste weich, läßt man sie mit einem Löffel Einbrenne noch ein wenig verkochen.

Gefüllte Kapuste (Kohl).

Für 2 Personen.

Vier kleine Kapusten werden im warmen Wasser gewaschen, damit sich die Blätter gut auseinander biegen. Ein viertel Kilo rohes Schweinefleisch, ein viertel Kilo Rindfleisch wird durch die Fleischmaschine getrieben und eine abgeschälte geweichte Semmel, ein Ei, etwas Pfeffer, Salz und eine Messerspitze geriebene Zwiebel zugegeben.

Nun legt man in das Innerste der Kapuste einen Löffel dieser Fasch, legt die Blätter behutsam darüber, setzt die Kapusten neben einander in die Pfanne, gießt etwas Suppe und etwas Fleischextract darüber und läßt sie eine Stunde dünsten.

Zwei Löffel Einbrenne werden mit etwas Suppe verrührt, darauf geschüttet und das Ganze, unter öfterem Begießen mit der Tunke, noch eine halbe Stunde weiter dünsten gelassen.

Weiße Rüben.

Man schält junge, nicht holzige Rüben ab, schneidet sie in Hälften, dann in Scheiben und dünstet sie auf etwas gutem Bratenfett oder Schweinfett und etwas Zucker halb weich, macht von 7 Dka. Butter eine gelbe, nicht dicke Einbrenne, gießt gute Suppe darauf, läßt sie verkochen und seiht sie auf die Rüben, welche darin erst fertig gedünstet werden. Dann würzt man sie mit zwei

Messerspitzen gestoßenem Pfeffer. — Auf dieselbe Art bereitet man auch Steckrüben und die großköpfigen Knollenrüben, nur mit dem Unterschiede, daß man die letztgenannten Arten, nachdem sie geschnitten sind, in kochendem Salzwasser einige Minuten abbrüht, und dann erst, wie oben angegeben, dünstet und fertig macht.

Besonders hervorzuheben ist, daß alle Rübengattungen, zur Hälfte gekocht und erst in der Tunke fertig zu dünsten sind, da sie dann durch die dabei befindliche Suppe einen kräftigeren Geschmack erhalten. Man gibt dazu entweder gekochtes junges Schweinefleisch, Carbonaden oder Wiener Schnitzel.

Gelbe Rüben (Möhren).

Die abgeschabten gelben Rüben schneidet man in fingerlange Stücke, diese in dünne Blätter und diese wieder in Nudeln. In einer Pfanne läßt man 7 Dka. Butter aufschäumen, gibt einen gestrichenen Löffel, etwas gehackte Petersilie, 3—4 Stückchen Zucker und etwas Salz dazu, gibt die für sechs Personen bestimmten gelben Rüben hinein und dünstet sie zugedeckt, bis sie halb weich sind; macht von 4 Dka. Butter und zwei Kochlöffeln Mehl eine lichte Einbrenne und gibt zur Hälfte gute Suppe, zur Hälfte Schmetten dazu, um eine nicht zu dicke Tunke zu erhalten. Diese läßt man verkochen, seiht sie durch, würzt sie mit etwas Pfeffer und läßt darin die Rüben völlig weich dünsten.

Kohlrüben.

Man wählt mittelgroße, zarte, nicht holzige Kohlrüben, schneidet die zarten, jungen Blätter ab, befreit diese von den Stengeln und läßt sie in etwas gesalzenem Wasser kochen. Die abgeschälten Kohlrüben werden in

Hälften und diese wieder in Scheiben geschnitten. Man gibt (für 6 Personen) auf eine Pfanne 5 Dka. gutes Bratenfett oder Butter ein kleines Stückchen Zucker und etwas gestoßenen Pfeffer, läßt es lichtgelb aufschäumen, gibt die Kohlrüben darauf und läßt sie bei öfterem Aufrühren zugedeckt dünsten. Nun macht man von 7 Dka. Butter eine dickliche lichte Einbrenne, gießt gute Suppe dazu, läßt dies verkochen, seiht es durch, gibt es über die noch nicht ganz weichen Rüben und dünstet sie darin ganz weich. Die jungen überkochten Blätter drückt man gut aus, schneidet sie auf einem Brettchen in kleine Stückchen und läßt sie mit etwas Buttertunke in einer kleinen Pfanne verdünsten. Beim Anrichten gibt man die Blätter als schmalen Rand um die Kohlrüben.

Schnittbohnen.

Man zieht den jungen, grünen Bohnen die Fäden ab, indem man die beiden Endspitzen abschneidet, schneidet dann jede Schnittbohne in 3—4 schmale, schräge Nudeln, gibt diese in kochendes Salzwasser und läßt sie kochen, jedoch nicht zugedeckt, damit sie grün bleiben. Wenn sie noch nicht genügend weich sind, seiht man sie ab und übergießt sie mit kaltem Brunnenwasser. In einer Pfanne macht man aus 7 Dka. Butter eine nicht dicke, lichtgelbe Einbrenne, gibt sehr gute Suppe darauf, läßt sie verkochen, seiht sie durch, gibt eine Messerspitze voll gestoßenen Pfeffer dazu, gibt die Schnittbohnen hinein und läßt dieselben darin eine Stunde langsam fertig kochen.

Blumenkohl mit Butter.

Ein weißer, dichter Blumenkohl wird knapp an der Rose abgeschnitten, von allen Blättchen befreit, in kaltes Wasser gelegt und dann in gut gesalzenem

siedendem Wasser durch beiläufig eine halbe Stunde gekocht, so daß er nicht allzuweich wird. Man legt ihn dann auf eine passende runde Schüssel, bestreut ihn mit geriebener Semmelrinde und begießt ihn reichlich mit heißer Butter.

Blumenkohl mit holländischer Tunke.

Man befreit eine schöne, dichte Rose Blumenkohl von allen daran haftenden Blättern, kocht sie in gesalzenem Wasser nicht ganz weich, da sie in der Röhre noch zu backen hat und legt sie auf eine niedrige Pfanne. Aus 7 Dka. wohl aufgeschäumter Butter und 2 mittleren Kochlöffeln Mehl macht man eine weiße Einbrenne, gibt etwas von dem Wasser, worin der Blumenkohl gekocht hat, dann von einer halben Citrone den Saft dazu, läßt das recht verkochen und rührt in die breidicke noch heiße, jedoch nicht kochende Tunke 3 Dotter rasch ein, streicht dieselbe gleichmäßig über den Blumenkohl, daß er überall gedeckt ist, bestreut ihn dicht mit Parmesankäse und etwas geriebener Semmelrinde, betropft ihn reich mit Butter und bäckt ihn in guter Röhre eine viertel Stunde nur ganz licht.

Sprossenkohl (Rosenkohl).

1 Kilo Sprossenkohl wird geputzt, gewaschen und auf 6 Dka. Butter, Salz und etwas Suppe weich gedünstet. Von 8 Dka. Butter und 1 Löffel Mehl wird eine lichte Einbrenne gemacht, mit etwas Suppe verrührt und mit dem Sprossenkohl verkocht. Zuletzt kömmt eine Messerspitze Pfeffer hinein.

Gedünstete Rettige.

Man schält die größeren Rettige ab, gibt sie mit etwas frischer Butter, einer Prise Salz und Zucker in

eine kleine Casserolle, deckt sie zu und läßt sie weich dünsten; man gibt sie zum Rindfleisch oder zu eingemachtem Kalbfleisch.

Grüne Erbsen.

7 Dka. frische Butter läßt man in einer Pfanne mit etwas fein gehackter Petersilie und einem Stückchen Zucker aufschäumen; darauf gibt man einen halben Liter kleine, junge grüne Erbsen, und dünstet sie zugedeckt eine viertel Stunde; dann staubt man sie mit ein wenig Mehl ein, gibt 2 Löffel Schmetten und 2 Löffel Suppe dazu und läßt sie noch eine Weile damit aufdünsten.

Eingelegte grüne Erbsen.

Man öffnet vorsichtig die Büchse, schüttet die Erbsen auf ein Sieb und läßt sie abtropfen; auf eine Pfanne gibt man ein entsprechendes Stück (zu einem halben Liter 7 Dka.) frische Butter nebst einem Kochlöffel voll Mehl und läßt es aufschäumen; nun nimmt man etwas Suppe, die Erbsen, etwas fein gehackte Petersilie, eine Prise Zucker und läßt dies höchstens 3 Minuten kochen, damit die Erbsen nicht zu weich werden.

Gekochte Schwarzwurzel.

Die Schwarzwurzeln werden geschabt, in Salzwasser weich gekocht, mit Semmelbröseln bestreut und mit brauner Butter begossen.

Ausgebackene Schwarzwurzel.

Die Schwarzwurzeln werden geputzt, gewaschen, in Suppe weich gekocht, verkühlt, in einen Backteig von 2 ganzen Eiern, 1 Glase Weißwein, zwei vollen Eßlöffeln guten Oel, etwas Salz und so viel Mehl, daß ein dicker

Brei daraus wird, gehüllt und in heißem Fett lichtgelb gebacken.

Braunkohl mit Kastanien.

Der Braunkohl ist am besten und zartesten, wenn ein Frost darüber hinweggegangen ist. Man zupft die Blätter (von 4 großen Rosen) sorgfältig von den Stengeln, wäscht sie sauber, kocht sie in Salzwasser weich, seiht sie ab und übergießt sie mit kaltem Wasser. Für 6 Personen läßt man 12 Dka. Butter in einer Pfanne heiß werden und eine halbe Zwiebel (fein gehackt) darin aufschäumen, gibt einen mittleren Kochlöffel Mehl hinein, und wenn die Einbrenne gelb geworden, den fein gehackten Braunkohl dazu, verrührt ihn gut, fügt 2 bis 3 Stückchen Zucker und einen Schöpflöffel starke Suppe bei und läßt ihn noch eine Stunde verdünsten. Zu diesem Kohl werden Kastanien eingemischt, die man bratet und schält und gleich nachdem der Kohl fertig ist, dazu gibt, um sie eine Stunde damit verdünsten zu lassen.

Oder man bratet und schält die Kastanien, gibt auf eine Pfanne ein Stückchen Zucker, läßt ihn gelb werden, gibt einige Löffel Wasser oder gute Milch darauf, läßt den Zucker auflösen, gibt die Kastanien hinein, läßt sie langsam darin kochen, bis sie den Saft eingesogen haben und vermengt sie mit dem Kohl. Derselbe muß schön braun aussehen und mild und süß schmecken. Immer müssen die Kastanien eine Stunde mitdünsten.

Spinat.

Für 6 Personen.

Beiläufig ein Kilo Spinat wird geputzt, nach dem man alle Stengeln entfernt, in frisches Brunnenwasser gelegt, nur wenige Minuten, und zwar unzugedeckt, in

Salzwasser gekocht, durchgeseiht, ausgedrückt und durchs Sieb gestrichen.

In 7 Dka. heißer Butter läßt man etwas kleingehackte Zwiebel anlaufen und gibt einen mittleren Kochlöffel Mehl und gute kräftige Suppe dazu. In dieser Tunke verkocht man, wenn sie glatt abgerührt ist, den Spinat, etwas gestoßenen Pfeffer und ein kleines Stückchen mit Salz zerriebenen Knoblauch. Ist das geschehen, gibt man einen Löffel Schmetten (Sahne) und ein kleines Stückchen frische Butter dazu, verrührt den Spinat damit und trägt ihn auf. Auf eine Portion für 6 Personen dürfen nur 6—8 Löffel Buttereinbrenne kommen.

Hopfen-Spargel.

Die jungen, weichen Hopfentriebe werden rein geputzt und nachdem alles Harte davon abgeschnitten ist, in Salzwasser gekocht. Man gibt sie wie den Spargel, nachdem sie gut abgeseiht sind, auf eine Schüssel, bestreut sie mit in Butter gerösteten Semmelbröseln, und begießt sie mit heißer Butter.

Oder man bereitet eine kräftige, weiße Buttereinbrenne, worin man etwas Pfeffer gibt, läßt die überkochten Hopfensprossen darin aufkochen und gibt sie als Gemüse für sich.

Spargel. I.

Man wählt weißen, frisch geschnittenen Spargel, entfernt bis nahe zum Kopfe die Blättchen und schält die Spargelstangen zwar dünn aber doch so tief ab, daß die holzige Faserhaut, welche den Spargel umgibt, entfernt wird. (Die Spargelstangen werden dadurch natürlich etwas schwächer, haben aber den Vortheil, daß man sie beinahe ganz genießen kann.) Hat man den Spargel soweit zubereitet, dann schneidet man alle Stangen in

gleiche Längen, bindet sie in kleinere Päckchen leicht zusammen und kocht sie in gut gesalzenem Brunnenwasser, bis die Köpfe weich anzufühlen sind. Dann legt man sie gut abgetropft, auf eine lange Schüssel mit den Köpfchen gegen einander, bestreut sie mit in guter Butter gerösteten Semmelbröseln und begießt sie reich mit heißer Butter.

Spargel. II.

Man schneidet dünnen Spargel auf kleine Stückchen, begießt ihn mit heißem Wasser, seiht ihn aber sofort wieder ab, läßt dann auf einer Pfanne 3—4 Loth Butter mit etwas Zucker aufschäumen, gibt den Spargel hinein, läßt ihn dünsten, bis er weich ist, und gießt dann etwas Rindsuppe darauf, damit er nicht anbrennt, macht eine dünne Einbrenne, vergießt sie mit halb Suppe und halb gekochtem Schmetten und gießt dies über den Spargel.

Artischocken.

Man schneidet den untersten Boden der Artischocken gerade und nur dünn ab, die harten Spitzen der Blätter aber beschneidet man mit einer Scheere und kocht die Artischocken in Salzwasser, nachdem man sie vorher mit dem Safte einer halben Citrone betropft hat. Wenn sie weich geworden sind, nimmt man aus der Mitte den zottigen Bart heraus, gibt sie auf die Schüssel, begießt sie wie den Spargel mit heißer Butter und bestreut sie mit Semmelbröseln.

Oder: Man macht eine gute, kräftige, weiße Einmachtunke mit etwas Citronensaft und gießt sie über die Artischocken.

Oder: Man füllt die ausgehöhlte Mitte der gekochten Artischocken mit Fleischfülle von Kalb- und Schweinfleisch, läßt in einer Pfanne etwas Butter heiß

werden, stellt die Artischocken hinein, gibt etwas fette Brühe, etwas Madeira und etwas Fleischsaft dazu und läßt sie eine Stunde dünsten. Die zum Speisen besten Artischocken sind die kleineren, deren Blätter in der Mitte dicht geschlossen sind und die noch keinen zottigen Bart haben.

Artischocken auf italienische Art.

Nachdem die Spitzen der Artischockenblätter abgeschnitten worden, streut man eine Mischung von Petersilie, Pfeffer, Salz und Semmelbröseln dazwischen, stellt die Artischocken aufrecht, dicht nebeneinander in eine zur Hälfte mit Wasser gefüllte Pfanne, gibt für jede Artischocke einen Löffel Oel dazu, drückt ein nußgroßes Stück Butter in deren Mitte, deckt die Pfanne fest mit einem Deckel zu und läßt das Ganze so lange dünsten, bis das Wasser völlig verschwunden ist. Dann erst läßt man die Artischocken noch eine viertel Stunde in der Röhre dünsten.

Artischocken-Böden mit Morchelfülle.

In die Böden der eingelegten Artischocken, welche man auf etwas heißer Butter und einigen Löffeln kräftiger Fleischbrühe aufdünsten läßt, füllt man Morchelfülle. Dazu nimmt man entweder eingelegte oder frische Morcheln oder auch Herrenpilze; in allen Fällen dünstet man die gehackten Schwämme auf Butter und fein gehackter Petersilie, etwas Pfeffer und Salz durch eine halbe Stunde (Morcheln eine Stunde). Einige Böden werden mit 1 Eßlöffel Fülle, die anderen mit gut zubereiteten Rühreiern gefüllt, mit dem eigenen Safte betropft und heiß aufgetragen.

Feine Kräuter (Fines herbes). I.

Ein Theil Perlzwiebeln, fein gehackt, ein Theil grüne Petersilie und grüne Sellerie zusammen, jedoch

etwas mehr Petersilie als Sellerie, zwei Theile Erdschwämme und ein klein wenig Muscatnuß bilden die feinen Kräuter.

Die Perlzwiebeln werden fein gehackt, auf ziemlich viel Butter abgedünstet, dann kommen die fein gehackten Erdschwämme dazu, die man so lange abdünsten läßt, bis alle Feuchtigkeit verdampft ist. Zuletzt kömmt die fein gehackte Petersilie, Sellerie und fein geriebene Muscatnuß hinein, worauf man es noch eine Weile anlaufen läßt. Auch kann man ein Stück Trüffel, fein gehackt, beimischen.

Feine Kräuter (Fines herbes). II.

Zu diesen sind folgende Zuthaten nöthig: Ein Theil Perlzwiebeln oder weiße Zwiebel, ein Theil grüne Petersilie mit etwas Estragonkraut gemengt, zwei Theile Erdschwämme und ein Stückchen Trüffel, dann ein klein wenig Thymian. Im Uebrigen ist die Zubereitung genau dieselbe, wie oben angegeben.

Risi-Bisi.

Man läßt in 10 Dka. Butter eine mittelgroße Zwiebel und eine Handvoll fein gehackter grüner Petersilie aufschäumen, gibt einen halben Liter grüne Erbsen hinein, läßt sie halb weich werden, gibt dann 20 Dka. feinen, nur trocken in einem Tuche abgewischten Reis dazu und dünstet damit die Erbsen ganz weich, indem man immer etwas Suppe und ein wenig Einmachtunke zugießt.

Erbsen und Reis dürfen jedoch nicht zerkocht sein. — Man kann nach Belieben auch statt Butter Speck verwenden. Zu bemerken ist, daß Zwiebel, Petersilie und wenn man Speck verwendet, Alles so fein gehackt sein muß, daß es breiartig aussieht.

Gemischtes Gemüse.

Kleine gelbe Rübchen in Hälften geschnitten, gut abgeputzte Radieschen, in Stückchen geschnittenen Spargel und große grüne Erbsen dünstet man zusammen in kräftiger Suppe halb weich; dann gibt man eine gute, weiße Buttertunke darauf, einen Löffel Glace (s. Anhang), etwas Salz und ein wenig Zucker; läßt das Gemüse darin genügend weich werden, bindet es mit 2 oder mehreren Dottern, je nachdem viel Gemüse bereitet wurde und gibt es als Beigabe zum Fleisch.

Rhabarber gekocht.

Die Stiele werden zu fingerlangen Stücken geschnitten, in heißes Wasser gelegt, um etwas von der Säuere zu verlieren und ehe sie weich werden, abgeseiht. Dann gibt man halb so viel, als sie roh gewogen haben, gestoßenen Zucker und etwas weißen Wein dazu und kocht sie nur einige Minuten, bis sie weich genug sind.

Rhabarber gedünstet.

Die fingerlangen Stücke werden einige Minuten in sehr dicker Einmachtunke gedünstet und geben ein sehr schmackhaftes Gemüse.

Gedünstete Herrenpilze.

Ein halbes Kilo Schwämme werden geputzt, gewaschen und in dünne Scheiben geschnitten. 5 Dka. Butter läßt man aufschäumen und die Schwämme sammt einer Prise Pfeffer und Salz 2—3 Stunden dünsten. Nach und nach gießt man einen Löffel Suppe zu und gibt zum Schluß einen Löffel Einbrenne und ein wenig fein gehackte Petersilie dazu, wonach man das Ganze noch 10 Minuten verkochen läßt.

Gedünstete Morcheln.

Dazu verwendet man entweder frische oder eingelegte Morcheln (s. Anhang). Die frischen wäscht man, in Hälften getheilt, sorgfältig aus, schneidet sie zu dicken Nudeln, läßt reichlich Butter und fein gehackte Petersilie gut aufschäumen, gibt die Morcheln darauf, salzt und pfeffert sie ein wenig und läßt sie zugedeckt eine halbe Stunde dünsten. Wenn der Saft, den sie von sich geben, wieder eingedünstet ist, gibt man einige Eßlöffel kräftige, weiße Tunke dazu, läßt sie auch damit noch verdünsten und trägt sie mit Eierkuchen oder gerösteten Semmeln auf.

Sauerkraut einzulegen.

Man schneidet aus den festen Krautköpfen die Strünke und die starken Blattrippen heraus, und mittelst des Krauthobels oder eines Messers das ganze Kraut auf feine Nudeln, welche man mit Salz und Kümmel tüchtig vermengt; mittelst eines hölzernen Stößels preßt man das Wasser heraus, in ein Fäßchen legt man Kohlblätter auf den Grund, schichtet das Kraut ein, legt wieder Kohlblätter, dann ein reines Tuch; den Deckel des Gefäßes beschwert man mit einem Stein; man läßt das Kraut an einem warmen Orte stehen (14 Tage) und zur Gährung gelangen; wenn es zu wenig Brühe hat, muß man etwas Wasser mit Salz darauf gießen.

Gurken in Essig einzulegen.

Die beste Zeit zum Einlegen der Gurken und der übrigen sauer eingelegten Gemüse ist August und September.

Die kleinen oder mittelgroßen Einlegegurken werden am Stengel und an der Spitze ein klein wenig abge-

schnitten, im Brunnenwasser gewaschen und auf Tücher zum Abtrocknen gelegt. Man gibt sie hierauf in steinerne Töpfe, begießt sie vollständig mit kaltem, rohem, weißen Essig, bedeckt sie mit einem Tuche und läßt sie vier Tage kühl stehen. Dann wird der Essig abgegossen, mit einem Drittheil frischen Essig vermehrt, aufs Feuer gestellt, bis auf die vorige Menge abgedampft und kochend auf die Gurken gegossen. Vier Tage darauf wird der Essig abgegossen, mit der gehörigen Menge Salz, einigen Zwiebeln, in dünne Blätter geschnitten, Dille, Weichselblättern, hauptsächlich aber mit dünnblättrig geschnittenem Kren vermengt, gut aufgekocht und mit Allem siedend über die Gurken gegossen. Zwei Tage darauf wird der Essig mit allen Zuthaten von den Gurken abermals abgegossen und durch doppelte Tücher geseiht. Die Gurken werden in Gläser oder kleinere Töpfe gelegt; zwischen jede Lage Gurken gibt man Pfefferkörner und einige Blätter dünn geschnittenen Kren, gießt dann den Essig darauf, so daß sie vollständig bedeckt sind, bindet sie mit Blase gut zu und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf. Die nach dieser Angabe zubereiteten Gurken bleiben ein Jahr lang grün und fest. — Zu einem Schock mittelkleiner Gurken nimmt man eine halbe Zwiebel, etwas Dille und Weichselblätter, einen kleinen Kaffeelöffel Salz, acht Scheibchen Kren und fünfzehn Körner Pfeffer. Bei größeren Gurken muß man von allen Zuthaten mehr nehmen.

Salzgurken.

Man läßt, nicht zu große, abgewaschene Gurken eine Stunde im Wasser liegen; dann gibt man in ein Gefäß eine Lage frische Weichselblätter und Büschel von Dillkraut, darauf eine Lage Gurken, fest eingelegt, wieder die Blätter, und wieder die Gurken; oben auf

kommen die Blätter; darauf gießt man gekochtes Wasser mit Salz, schließt das Gefäß und verwahrt es.

Eingelegte rothe Rüben.

Drei oder vier rothe Rüben werden abgewaschen und weich gekocht; darauf werden sie geschält und in Scheiben geschnitten; man legt dieselben nun in ein Glas oder in einen Tontopf ein und übergießt sie mit Essig, in dem man etwas Anis, eine Prise Salz, eine Prise Zucker und einige in Scheiben geschnittene Stückchen Kren (Meerrettig) gegeben hat; der Essig muß die Rüben bedecken.

Mixed Pickles.

Dazu braucht man: die kleinsten Gurken, kleine Röthlinge, kleine Perlzwiebelchen, grüne, junge Schnittbohnen, Blumenkohl, Kukuruz-Kolben, grüne Erbsen, gelbe, kleine Rübchen, Kohlrüben.

Die Gurken, von welchen man die kleinsten wählt, die zu haben sind, dann die kleinen, geschlossenen, gleichen Röthlinge werden genau nach den vorher angegebenen Anweisungen eingelegt.

Grüne, sehr junge, saftige Schnittbohnen

werden, nachdem die an den beiden Seiten haftenden Fäden sorgfältig abgezogen wurden, in zwei Theile gebrochen, in Steintöpfe gegeben und genau so wie die Gurken eingelegt.

Kleine Perlzwiebelchen

legt man im September oder October ein. Die haselnußgroßen Zwiebelchen werden bestens abgeschält, der Ansatz der Wurzelchen abgeschnitten, doch so, daß die

ersteren nicht zerfallen können. Nun wirft man sie in kochendes Wasser, nimmt sie aber gleich bei Beginn des Aufsiedens heraus, und begießt sie mit kaltem, rohen Essig. Das übrige Verfahren damit ist genau so wie bei den eingelegten Gurken, nur mit dem Unterschiede, daß man keine Zwiebel, keine Dille und Weichselblätter, sondern nur Kren, Pfefferkörner, Salz und Senfkörner mit denselben aufkochen läßt; bei allem nachfolgenden Gemüse wird auch noch Zwiebel dem Essig beigegeben.

Blumenkohl.

Derselbe wird von allen Blättchen befreit, in Röschen getheilt, durch zwei Minuten in Wasser gekocht, herausgenommen, mit kaltem Essig begossen, und weiter genau so behandelt wie die Perlzwiebelchen.

Kukuruzkolben.

Diese sind im September zu haben. Die jungen, kleinen, fingerlangen Kolben sind am besten. Man übergießt sie mit kaltem Essig, läßt sie vier Tage darin stehen und behandelt sie weiter genau so wie die Perlzwiebelchen, jedoch ohne sie, wie diese, im Wasser zu überkochen.

Grüne Erbsen.

Die etwas größeren, jedoch noch zarten, grünen Erbsen werden mit kaltem, rohen Essig zuerst übergossen, vier Tage darin stehen gelassen und weiter genau so wie die Zwiebelchen behandelt.

Gelbe, kleine Rüben.

Aus den gewöhnlichen, gelben Rüben schneidet man kleine Stückchen, formt daraus kleine Rübchen, sticht mit einem Ausstecher kleine Sterne und andere

beliebige Figuren, dann mit dem kleinen Hohlmesserchen Kugeln, wie Haselnüsse groß und kleinere, wie Erbsen groß, läßt sie in rohem Essig durch vier Tage liegen und verfährt damit genau so wie bei den Zwiebelchen.

Kohlrüben.

Man wählt junge, weiche, doch nicht holzige Stücke, schneidet mit dem Hohlmesserchen Kugeln, oder sticht mit dem Ausstecher beliebige Figuren aus und legt sie genau so wie die Zwiebelchen ein.

Hat man nun sämmtliche Gemüse durch die vierzehn Tage, welche die Mixed Pickles zu ihrer Bereitung beanspruchen, vorbereitet, so füllt man sie in mittelgroße, schmale Dunstgläser wie folgt: Man bereitet die genügende Anzahl sorgfältig geputzter Dunstgläser, die Blasen, sowie Bindfaden zum Verbinden der Gläser, dann eine größere Menge feinblättrig geschnittenen Kren, Senfkörner, schwarzen Pfeffer, rothe Paprikaschoten, zierlich in breitere Streifen und Vierecke geschnitten, dann all die eingelegten Gemüse, nachdem man den Essig davon in einen Thontopf abgeschöpft hat. — Dann legt man jede Gattung der eingelegten Gemüse in eine Schüssel und stellt sich dieselben, sowie die Dunstgläser zur Hand auf einem Tische auf. Das Einlegen in die Gläser macht jeder nach Belieben, doch ist darauf zu achten, daß nie zwei Stückchen einer Sorte Gemüse neben oder auf einander liegen und in jedes Glas eine halbe, der in Streifen oder Vierecke geschnittenen Paprikaschoten kommen muß; das eingelegte Gemüse muß recht bunt im Glase aussehen. Während nun alle Gemüsesorten gleich vertheilt werden, gibt man von den Gurken, Schwämmen und Perlzwiebeln noch einmal so viel darunter, und fügt jedem Glase frisch geschnittene Krenscheiben, etwa 8—10 Stück, 2 Messerspitzen

Senfkörner und etwa 20 Pfefferkörner bei. Sind die Gläser voll, dann legt man ein Blättchen Kren obenauf und gießt den filtrirten Essig darauf, welcher zwei Finger hoch über den Pickles stehen muß, verbindet sie mit Blase und stellt sie an einen kalten Ort zur Aufbewahrung. — Es erübrigt nur noch zu sagen, daß bei Bereitung dieser saueren Conserven kein anderes als Thon- oder Porzellangeschirr und kein Blech- oder Eisenlöffel verwendet werden darf, da das einen großen Einfluß auf den Geschmack und die Farbe der eingelegten Gemüse ausüben würde.

Paradiesäpfel einlegen.

Man wählt reife, aber noch harte Paradiesäpfel wischt sie mit einem Tuche ab, legt sie wohlgeschichtet in größere Einmachgläser, begießt sie mit Essigbeize (siehe Anhang), verbindet die Gläser mit Blasen oder Dunstpapier und bewahrt sie an einem trockenen, kalten Orte auf.

Röthlinge sauer eingelegt.

Man schneidet mittelgroßen, noch halbgeschlossenen Röthlingen die Stiele ab, wäscht sie, kocht sie in gut gesalzenem Wasser nur wenige Minuten und gibt sie auf ein Sieb zum Abtropfen. — In einem gut glacirten Thontopfe läßt man weißen Essig mit ziemlich viel dünnblättrig geschnittenen Zwiebeln, etwas Pfeffer und Neugewürzkörnern eine halbe Stunde kochen, nimmt ihn vom Feuer, gibt die am Siebe befindlichen, ausgekühlten Schwämme in eine tiefe Schüssel, gießt den noch warmen Essigsud darauf, läßt Alles zusammen erkalten, füllt die Schwämme in Gläser so, daß der Essig gute 2 Finger breit über den Schwämmen im Glase

steht, verbindet die Gläser mit Blase und hebt sie an einem kühlen Orte auf. Herrenpilze sauer eingelegt werden ebenso zubereitet.

Eingelegte Morcheln.

Man wäscht und zerschneidet die Morcheln, gibt sie mit einem Stückchen Butter und etwas Salz in eine Pfanne, läßt sie zugedeckt nur in ihrem Safte dünsten, dann überkühlen, füllt sie in Dunstgläser, verschließt dieselben luftdicht und läßt sie im Dunstbade eine Stunde kochen; nachdem sie ausgekühlt sind, hebt man sie an einem kühlen, trockenen Orte auf.

Eingelegte Herrenpilze oder (Champignons) Erdschwämme.

Man nimmt kleine harte Pilze, putzt sie sauber, schneidet und rundet die Stiele recht gleichmäßig, läßt in einer Pfanne etwas Brunnenwasser, etwas Citronensaft und sehr gute, frische Butter aufsieden, wirft die gewaschenen Pilze hinein, deckt sie zu, läßt sie einigemal aufwallen und füllt sie gleich in bereitstehende Dunstgläser, läßt sie überkühlen, verbindet sie mit Blase, stellt sie in ein Dunstbad (s. Vorkenntnisse) und läßt sie vom Beginn des Wassersiedens 3 Stunden kochen, stellt sie ab, läßt sie im Wasserbade erkalten und verwahrt sie an einem kalten Orte. Für ein gewöhnliches Dunstglas rechnet man 5 Dka. Butter, für 6 Dunstgläser den Saft von einer halben Citrone. Die Pilze müssen im Glase von der Flüssigkeit hoch bedeckt sein.

Schwämme in Dunst eingelegt.

Schöne Herrenpilze werden abgewischt, die Wurzeln abgeschabt, in sehr dünne Blättchen geschnitten, in

kleine Dunstgläser sehr fest eingepreßt, mit Pergamentpapier verbunden und eine halbe Stunde lang, vom Momente des Siedens an gerechnet, gekocht; man läßt sie im Sud erkalten und bewahrt sie auf.

Eingelegte Schwämme in Blechbüchsen.

Ganz tadellose, gesunde Herrenpilze werden sorgsam geputzt, mit einem Tuche abgewischt, fein geschnitten und in Brunnenwasser, zugedeckt, ein wenig aufgekocht. Dann läßt man sie über Nacht darin stehen, schöpft sie mit durchlöchertem Löffel heraus und gibt sie in die Büchsen.

Das Wasser wird dann nochmals tüchtig gekocht, überkühlt und lau über die Schwämme gegossen. In den Büchsen muß oben ein Centimeter leer bleiben; sodann werden sie verlöthet und das Ganze im Wasserbade gekocht.

Ebenso kann man die Schwämme in Wecks Patentgläsern in Dunst kochen, nachdem man drei Viertel des Glases vollgefüllt hat und es schließlich vor dem Aufbewahren durch die Feder schließt.

Bei diesem Verfahren gibt es mehr Schwämme als Saft, der sich jedoch, wenn man Erstere herausnimmt und dünstet, wieder findet.

Trüffeln.

Man läßt die frischen Trüffeln in kaltem Wasser etwas weich werden, reinigt sie mit einer Bürste, wäscht sie mehrmals in Wasser, gibt sie in eine Pfanne, gießt Madeira darüber, läßt sie eine viertel Stunde kochen, füllt sie in Gläser, gießt den Saft darauf, verbindet die Gläser und läßt die Trüffeln eine Stunde im Dunst kochen. Will man sie jedoch lange aufbewahren, muß man sie in verlötheten Büchsen im Dunst kochen.

Spargel in Büchsen.

Der frische Spargel wird gut abgeschält, in kochendem Salzwasser einmal überwallen gelassen, dann in kaltem Wasser abgekühlt und auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben; dann wird er in die Büchsen gethan (die Köpfe alle nach oben) und gekochtes, kaltes Wasser darauf gegossen, so hoch, daß in der Büchse ein fingerhoher Rand frei bleibt, worauf man die Büchse gut verlöthen läßt (durch den Klempfner) und das Ganze eine Stunde lang in Dunst kocht.

Grüne Erbsen werden ebenso behandelt.

Beilagen.

Maccaroni.

Man bricht sie in kleine oder größere gleichmäßige Stücke und läßt sie in Salzwasser durch 20 Minuten weich kochen, seiht das Wasser ab, gibt, so lange sie heiß sind, ein Stückchen Butter hinein, schüttelt sie damit durch, begießt sie mit zerlassener Butter und bestreut sie mit gerösteten Semmelbröseln oder geriebenen Parmesankäse.

Mehlnocken.

Man treibt 6 Dka. Butter ab und verrührt damit 2 ganze Eier, ein drittel Liter Mehl, nahezu 2 Dclt. Milch und ein wenig Salz. Die Nocken werden in siedendem Salzwasser mit einem Löffel, den man nach jedesmaligem Gebrauch wieder eintaucht, eingekocht und vor dem Auftragen, nachdem das Wasser davon gut abgetropft ist, mit heißer Butter übergossen.

Wiener Knödl.

Für 6 Personen.

Drei viertel Liter Milch, 6 ganze Eier und etwas Salz werden abgesprudelt, über 8 in Würfel geschnittene Semmeln gegossen und eine halbe Stunde stehen gelassen; je eine Hälfte dieser Masse wird in einer nassen, ausgewundenen Serviette eingebunden, eine halbe Stunde

in Salzwasser gekocht, nach dem Herausnehmen nicht geschnitten, sondern mit 2 Gabeln zerissen und mit brauner, heißer Butter abgeschmalzen.

Großer Topfenknödel.

Für 3 Personen.

1 Kilo gut ausgedrückter Topfen wird mit 3 ganzen Eiern, 2 Dclt. Gries und einer Messerspitze Salz so lange abgetrieben, bis die ganze Masse ganz glatt ist. Daraus wird ein großer Knödel geformt, den man in einer nassen Servitte eingebunden, in kochendes Salzwasser gibt und 1 Stunde kochen läßt. Der fertige Knödel wird wie Polenta mit einem Faden zertheilt und die einzelnen Scheiben werden mit Butter begossen und mit Semmelbröseln bestreut.

Polenta. I. Art.

Man gibt in einen Topf ein drittel Liter Mehl, 4 ganze Eier, etwas Salz, 3 Dclt. Milch und schlägt das zu einem leichten Teig recht stark ab. Dann taucht man ein Tuch in heißes Wasser, gibt den gut abgerührten Teig hinein, bindet es eine Handbreit ober dem Teige mit dem Bindfaden fest zusammen und läßt die Polenta in gutem Salzwasser 1 Stunde kochen. Nun wickelt man sie aus dem Tuche, schneidet mit einem Faden fingerdicke Scheiben, legt sie auf eine Schüssel, bestreut sie mit Parmesankäse und übergießt sie mit heißer Butter.

Polenta. II. Art.

Man treibt 17 Dka. Butter recht flaumig ab, gibt dazu 4 Dotter, 2 Dclt. Milch und 7 bis 8 Dclt. Mehl, so daß der Teig wie ein Gugelhupfteig ist, bestreicht ein Tuch dick mit Butter, gibt die Masse hinein, bindet

sie zu und läßt sie drei viertel Stunden in gut gesalzenem Wasser kochen, schneidet mit einem dicken Faden Scheiben, legt sie auf eine Schüssel und bestreut sie mit Parmesankäse oder mit fein gestoßenem Mohn und Zucker. Zuletzt übergießt man sie reichlich mit guter heißer Butter; diese Polenta kann man auch als selbständige Mehlspeise auftragen.

Polenta. III. Art.

Man treibt 14 Dka. Butter ab und gibt nach und nach 4 Dotter, 2 Dclt. Schmetten, 1 drittel Liter Mehl, Salz, etwas Citronenschale und von 4 Eiklar den Schnee dazu. In einem mit Butter gestrichenen Tuche kocht man diese Polenta eine halbe Stunde, wendet sie um und kocht sie wieder eine halbe Stunde in Salzwasser, schneidet mit einem Faden Scheiben, bestreut sie mit Parmesankäse und begießt sie mit heißer Butter.

Polenta IV. Art.

In ein und ein viertel Liter kochendes Wasser schüttet man ein halbes Kilo ital. Polentamehl, salzt es, sticht mit dem Kochlöffel ein Loch in die Mitte des Teiges, wo das Wasser durchkochen kann und läßt ihn 10 Minuten kochen. Dann rührt man ihn am Feuer recht ab, bis der Löffel stecken bleibt, gibt die Polenta auf ein Brett, schneidet mit einem Faden Scheiben, bestreut sie mit Parmesankäse und begießt sie mit heißer Butter.

Kartoffel-Polenta.

Ein Teller voll, durch ein Sieb gestrichener Kartoffeln, 7 Dka. Butter, 4 ganze Eier, 2 Handvoll Mehl, etwas Salz und eine Handvoll Parmesankäse werden zusammen gemischt und in einem, mit Butter

ausgestrichenen, lose zusammen gebundenen Tuche eine Stunde in Salzwasser gekocht. Den fertigen Pudding schneidet man in Scheiben, schmalzt diese mit heißer Butter ab und trägt sie, mit Parmesankäse bestreut, auf.

Kartoffel-Schmarrn.

Kleine Kartoffeln schält man roh, wäscht sie, schneidet sie in zierliche, dünne Scheiben, trocknet diese mit einem Tuche ab und dünstet sie unzugedeckt in Butter weich und goldgelb; dann gießt man die Butter ab, salzt die Kartoffelscheiben und schwingt sie mit einem Stückchen frischer Butter und etwas gehackter grüner Petersilie auf der Pfanne herum; gleich darauf richtet man sie an.

Kartoffelbrei.

Man kocht 2 Kilo abgeschabte Kartoffeln weich, gießt das Wasser ab, zerstampft sie noch heiß und rührt nach und nach ein drittel Liter Schmetten mit 10 Dka. Butter hinein. — Will man den Brei sehr fein haben, so muß man ihn, bevor man Milch und Butter hinein rührt, durch ein Sieb drücken.

Anm. Erbsen-, Linsen- und Bohnenbrei werden ebenso zubereitet, nur ohne Zusatz von Milch; zur Verdünnung kann man Suppe verwenden.

Matrosen-Kartoffeln.

Man kocht ein halbes Kilo Rinder-Rauchfleisch durch drei Stunden weich; 2 Kilo Kartoffeln schält man ab und läßt sie ebenfalls weich kochen; gießt das Wasser von den Kartoffeln ab, gibt das Rauchfleisch, das man ziemlich fein gehackt hat, dazu und zerstößt mit einem Holzlöffel Kartoffeln und Rauchfleisch zu einem dicken Brei, gibt noch 14 Dka. Butter, eine fein gewiegte

Zwiebel und einen Löffel Suppe dazu und läßt es recht weich eindünsten; dann sticht man Nocken daraus, die man in kochendem Wasser gar werden läßt, herausnimmt und mit brauner Butter abschmalzt; oder man füllt die Masse in kleine Förmchen, die man mit Butter ausgeschmiert und mit Semmelbröseln ausgestreut hat, kocht sie im Dunstbade und stürzt sie aus.

Kartoffel-Rohscheiben (Pommes frites).

Man schält 6—8 längliche, sogenannte Kipfel-Kartoffeln mit dem Messer ab, schneidet die eine Längenseite gerade, daß man den Kartoffel ganz fest auflegen kann und schneidet $1/2$ Centimeter starke Scheibchen daraus, die man mit einem Tuche abwischt, so daß sie keine Feuchtigkeit mehr enthalten, und in eine flache Pfanne, worin 2 Theile Rindsfett und 1 Theil Schweineschmalz drei Finger hoch steht, sobald das Fett zu rauchen anfängt, hineinwirft. Jede Scheibe muß einzeln darin schwimmen und nach 5 Minuten, wenn sie sich zerdrücken läßt, auf ein Sieb herausgelegt werden. Sobald alle heraußen sind, läßt man das Backfett den größten Hitzegrad erreichen und gibt sie zum Auflaufen hinein, und zwar wieder so, daß keine Scheibe die andere berührt. Wenn sie gebacken sind, werden sie gesalzen und sofort aufgetragen. Soll eine größere Menge Scheiben gebacken werden, so empfiehlt es sich, zwei Pfannen mit Fett auf der Platte zu haben, damit man die ersteren gleich aus dem warmen ins brennendheiße Fett werfen kann.

Kartoffelkuchen oder Puffer.

6—8 große Kartoffeln werden geschält, roh gerieben und 2 rohe Eier, 2 Eßlöffel Mehl und etwas Salz

dazu verrührt. Mit dieser Masse wird eine, mit heißen Schmalz befettete Omlettpfanne ganz dünn bestrichen; wenn die Lage auf einer Seite gebacken ist, wird sie umgewendet und fertig gemacht, so daß der Kuchen gelb und knusperig wird. Man legt die Kuchen über einander oder gerollt neben einander auf die Schüssel und gibt sie als Beilage zu Fleischspeisen.

Gefüllte Kartoffeln.

Man schält 12 große, schöne Kartoffeln, kocht sie halb gar, schneidet oben einen runden Deckel ab, höhlt sie aus und füllt sie mit folgender Masse: 1 durchs Sieb gestrichenes Kalbshirn, 14 Dka. fein gehackter, gekochter Schinken, Pfeffer und Salz, 1 ganzes Ei, 1 Eßlöffel voll Semmelbrösel werden vermengt und in die Kartoffeln gefüllt, die man mit dem abgeschnittenen Deckel schließt und auf 14 Dka. Butter, einem halben Liter Suppe, einem Eßlöffel Jus (Krafttunke) eine halbe Stunde in der Röhre dünsten läßt.

Gefüllte Kartoffeln (fein).

Eine sehr große Kartoffel wird mit der Bürste sauber gewaschen und mit der Schale in der Röhre weich gebraten. Dann schneidet man der Länge nach eine ganz dünne Scheibe ab, höhlt sie aus und füllt die Höhlung wie folgt: einen Kaffeelöffel Champignontunke, ½ Kaffeelöffel Parmesankäse, 1 Kaffeelöffel gehackter Schinken, ein holländisches Ei (s. holl. Ei) wieder 1 Kaffeelöffel gehackter Schinken, Parmesankäse und Champignontunke. Darüber streut man Parmesankäse und Semmelbröseln, legt die Kartoffeln in eine Pfanne, beträufelt sie mit zerlassener Butter und bäckt sie 10 Minuten in heißer Röhre.

Paprika-Kartoffeln.

Man schneidet 1 Kilo abgeschälte, rohe Kartoffeln in dicke Scheiben; auf einer Casserolle läßt man 14 Dka. Speck und 1 Löffel Schweinefett zergehen, gibt 1 fein geschnittene Zwiebel hinein und läßt diese gelb rösten nun gibt man die Kartoffelscheiben hinein, dazu einen Kaffeelöffel voll Salz, ebenso viel Paprika und 2 Becher Suppe, deckt die Casserolle gut zu und dünstet sie $1/2$ Stunde; endlich gießt man $1\,1/2$ Becher saueren Schmetten, darüber und läßt es noch 10 Minuten zugedeckt dünsten, so daß die Kartoffeln ganz weich sind; sie werden heiß aufgetragen.

Ausgebackener Kartoffelteig (Croquettes). I. Art.

Man kocht 6 große, abgeschälte, in Stücke geschnittene Kartoffeln nicht allzu weich, seiht sie trocken ab, streicht sie durch ein größeres Sieb, treibt sie ab, gibt 3 Dka. Butter, 2 ganze Eier und genügend Salz dazu, verrührt Alles gut durcheinander, sticht beliebige Formen aus, hüllt sie in Mehl, dann in Eiklar und geriebene Semmelrinde und bäckt sie goldgelb in Schmalz oder Rindsfett.

Ausgebackener Kartoffelteig (Croquettes). II. Art.

Man reibt 10 mittelgroße Kartoffeln, die Tags vorher gekocht wurden, vermengt sie auf dem Nudelbrette mit $1\,1/2$ Dka. Butter, 3 ganzen Eiern, etwas Salz und 8—10 Dka. Mehl, arbeitet den Teig mit den Händen recht durch, formt drei fingerdicke Rollen, schneidet davon daumenbreite, schräge Streifen oder formt Kugeln, bestreut und umwickelt sie mit geriebener Semmelrinde und bäckt sie goldgelb in gutem Fett.

Ausgebackener Kartoffelteig (Croquettes). III. Art.

Auf 20 Stück Kartoffeln rechnet man 5 Dka. Butter, 4 Dotter und etwas Muscatnuß; die Kartoffeln werden roh geschält, in Salzwasser gekocht, wenn das Wasser abgegossen ist, mit der Butter, den Eiern und der Muscatnuß verrührt und durch ein Sieb gestrichen; wenn dieser Teig ausgekühlt ist, macht man kleine Kugeln oder andere Formen daraus, die man in Ei und Bröſel wickelt und aus dem Schmalze bäckt.

Kartoffelbögen.

Man bröſelt auf dem Nudelbrette 10 Dka. Butter, 10 Dka. Mehl, 10 Dka. geriebene, tags vorher gekochte Kartoffeln, und mengt ein Dotter und eine Priſe Salz dazu; dieser Teig wird wie ein Butterteig dreimal überschlagen, dann ausgerollt, zu schmalen Streifen geschnitten, die man mit einem zerklopften Ei bestreicht, auf, mit Butter bestrichene Bogenformen legt und schnell in der Röhre bäckt; diese Bögen verwendet man als Garnirung zum Braten oder Rindfleisch.

Kartoffel-Krapfen.

3½ Dka. Butter werden mit 3 Dottern abgetrieben; 1 Ei 10½ Dka. gekochte, geriebene Kartoffeln 21 Dka. Mehl, 6 Löffel Schmetten und 2 Dka. Hefe dazu gerührt und auf dem Nudelbrette zu einem Teige verarbeitet, der fingerhoch ausgerollt wird; daraus sticht man runde Krapfen aus, füllt sie mit gehacktem Schinken, läßt sie aufgehen, bäckt sie in Schmalz aus und bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse.

Kartoffel-Scheiben.

12 große gekochte geriebene Kartoffeln und ebenso schwer Topfen, 2 ganze Eier und 14 Dka. Mehl werden

auf dem Nudelbrette zu einem Teige verarbeitet, aus dem man eine Rolle formt, die in Scheiben geschnitten wird. Jede Scheibe wird kleinfingerdick geklopft und auf einer Pfanne auf Schweinefett in der Röhre gebacken, so daß sie knusperig wird.

Butterröllchen.

Man rollt auf dem Nudelbrette aus 30 Dka. Butter 6 Röllchen, die mehr breit als lang sein müssen, bestaubt sie mit Mehl, taucht sie in ein zerklopftes Ei, wickelt sie in fein gesiebte Semmelbrösel, nochmals in Ei und wieder in Semmelbrösel, macht an einem Ende derselben ringsum einen Einschnitt und gibt sie in eine Pfanne mit heißem Backfett; die eingeschnittenen Deckel fallen ab, die Butter aus dem Inneren der Röllchen fließt heraus, so daß sie hohl bleiben und so braun gebacken werden; man füllt sie entweder mit Spinat oder mit einer Fleischfülle, um sie als Auflage zu Gemüse zu verwenden.

Gedünsteter Reis.

In einer Pfanne läßt man 10 Dka Butter oder Rindsfett recht heiß werden. Sodann gibt man hinein: 30 Dka. abgebrühten (s. Vork.) Reis, eine ganze Zwiebel, die mit etwas Gewürz besteckt sein kann, halbweich gekochte Hühnermägen und Leber, in Butter und Petersilie gedünstete Erdschwämme oder Herrenpilze. Dies Alles zusammen läßt man zugedeckt dünsten, gießt nach Bedarf gute durchgeseihte Suppe dazu und achtet, daß der Reis sich nicht anlegt. Er muß weich sein, doch müssen die Körner ganz bleiben, daher muß man den Reis nur langsam umrühren. Diesen Reis gibt man zu Beefsteaks, Rinderbraten, Cotelettes oder sonst zu gedünstetem Fleisch.

Risotto.

14 Dka. Butter oder Schweinfett und 1 große geriebene Zwiebel läßt man gehörig aufschäumen, jedoch so, daß sie weiß bleiben. — 42 Dka. feinen Carolina-Reis wischt man in einem Tuche ab, gibt ihn zu dem Fett und läßt ihn einige Minuten mit demselben unzugedeckt aufdünsten. Dabei muß vorsichtig verfahren werden, da der Reis gleichmäßig weiß bleiben muß. Nun gibt man einen Schöpflöffel gute, kräftige Suppe darauf, läßt ihn rasch verdünsten und wiederholt dies; dann gibt man 12 Dka. fein geriebenen Parmesankäse und noch etwas Suppe dazu, damit der Reis weich, jedoch nicht zu weich werde und jedes Körnchen einzeln bleibe. Man kann ihn als selbständige Speise oder als Beigabe zum Fleisch geben.

Kastanien-Brei (Purée).

Ein halbes Kilo Kastanien werden gebrüht, geschält, in etwas Milch weich gekocht, durch ein Sieb getrieben, mit 5—6 Dka. Butter verrührt und, sollte der Brei zu trocken sein, mit etwas Schmetten verdünnt. Dieser Brei wird als Zugabe zu warmen Schinken oder geräucherter Zunge gegeben.

Parmesan-Dalken. I.

In 2 Dclt. kochender Milch werden 2 Dclt. Mehl und 7 Dka. Butter so lange gerührt, bis sich der Teig von dem Gefäße und dem Kochlöchel loslöst. Ist er ausgekühlt, mischt man 4 Dotter, 4 Löffel sauren Schmetten, 2 Löffel Parmesankäse, etwas Salz und von 4 Eiklar festen Schnee hinein und bäckt auf dem Dalkenbleche kleine Livanzen daraus, die man mit Parmesankäse bestreut und als Beilage zu Lungenbraten oder Rindfleisch gibt.

Parmesan-Dalken. II.

Man macht von einem drittel Liter Milch und einem drittel Liter Mehl am Feuer einen Brandteig, indem man das Mehl in die kochende Milch schüttet und darin rasch glatt verrührt, treibt ihn bis zum Verkühlen ab, gibt dazu 8 Dotter, 8 Löffel sauren Schmetten, 6 Löffel voll Parmesankäse und zuletzt den steifen Schnee von 8 Eiklar, bäckt die Dalken in den gewöhnlichen kleinen Formen, bestreut sie mit Parmesankäse und gibt sie als Beigabe zu Rindfleisch, Lungenbraten, Rehbraten 2c.

Parmesan-Krapfen. I.

Man setzt einen halben Liter Milch mit 7 Dka. Butter auf die Platte; wenn dies kocht, schüttet man einen halben Liter Mehl hinein, verrührt Alles am Feuer, zieht es dann zurück und läßt es erkalten. Nun treibt man den Brandteig mit 6 ganzen Eiern, die man nach und nach hineinrührt, recht stark ab, überstreicht ein Backblech sehr leicht mit Butter, gibt mit einem Löffel nußgroße Stückchen des Teiges darauf, macht in der Mitte derselben eine Vertiefung, bestreicht sie mit zerlassener Butter, bestreut sie reichlich mit geriebenem Parmesankäse, betropft sie nochmals mit Butter und bäckt sie in nicht heißer Röhre, 20 Minuten.

Parmesan-Krapfen. II.

2 Dclt. Wasser wird mit 4 Dka. Butter und etwas Salz auf die Plotte gesetzt und mit einem drittel Liter Mehl zu einem festen Teig verkocht, den man dann vom Feuer nimmt und bis zum Erkalten rührt. Dann gibt man 5 ganze Eier dazu und arbeitet ihn mit dem Kochlöffel recht tüchtig ab, bestreicht nur sehr leicht ein

Backblech, formt mittelst 2 Löffeln kleine, runde Kugeln daraus, legt sie aufs Blech, macht in jede eine kleine Vertiefung, gibt darauf einen kleinen Kaffeelöffel voll geriebenen Parmesankäse, bestreicht sie mit zerlassener Butter und bäckt sie goldgelb. — Man trägt sie warm zum Thee auf.

Spinat-Pudding.

Man treibt 9 Dka. Butter ab, rührt 5 ganze Eier und 5 harte geriebene Semmeln hinein. Der Spinat wird geputzt und roh gehackt und zu dem Abgetriebenen hinzugefügt. Das Ganze wird gesalzen und in einem, in kaltes Wasser getauchten, lose geknüpften Tuche, eine Stunde in Salzwasser kochen gelassen. In Scheiben geschnitten, mit Semmelbrösel bestreut und mit heißer Butter übergossen, gibt man es zum Rindfleisch. Gibt man die Masse in eine Form, in der man sie in Dunst kochen läßt, so kann der Pudding ausgestürzt und mit Butter übergossen, mit Semmelbrösel bestreut, als Zwischenspeise aufgetragen werden.

Pofesen mit Hirn.

Zwischen zwei Semmelschnitten wird ein gedünstetes Hirn oder sonst ein beliebiges Hackfleisch gestrichen, die Doppelscheiben werden in Milch und etwas später in abgeschlagene Eier getaucht, in Semmelbrösel eingehüllt und in Schmalz gebacken. Zu diesen Pofesen kann verschiedenes Gemüse beigegeben werden.

Leberschnitte.

Man hackt Hühner-, Gans- oder Kalbsleber recht fein, gibt kleingeschnittene geröstete Zwiebel und Speck dazu, mischt Sardellenbutter darein und dünstet das Ganze weich; es bildet einen ziemlich festen Brei, den

man auf Blättchen oder Schnitten von Semmeln streicht und warm aufträgt.

Gefüllte Paradiesäpfel.

6 Paradiesäpfel werden gewaschen, vom Stiel aus vorsichtig ausgehöhlt, worauf man etwas Salz hineinstreut und sie eine viertel Stunde stehen läßt. Dann werden sie mit einer Fleischfülle hoch gefüllt, in einer Pfanne neben einander gelegt und mit 3 Dka. Butter und 2 Löffeln Suppe 10 Minuten in sehr heißer Röhre gedünstet.

Gefüllte Kohlrüben.

12 junge, weiche Kohlrüben höhlt man so weit aus, daß ein Löffel voll Fülle eingefüllt werden kann, überbrüht sie durch 2—3 Minuten in kochendem Salzwasser und legt sie auf ein Sieb. Dann macht man von ein halb Kilo Kalbfleisch, einer in Wasser geweichten, ausgedrückten Semmel, einem rohen Ei und etwas Salz die Fülle, gibt 3 Löffel dicke, weiße Einbrenne dazu und füllt damit die Kohlrüben. Auf eine Pfanne gibt man ein kleines Stückchen in Wasser getauchten Zucker, läßt ihn braun werden, gibt etwas fette Suppe darauf, legt die gefüllten Kohlrüben neben einander hinein und läßt sie, unter öfterem Betropfen mit dem Safte, weich und goldgelb dünsten.

Gefüllte Gurken.

6 größere Gurken schält man, schneidet sie in Hälften und höhlt sie aus. Die Fülle macht man auf folgende Art: ein viertel Kilo Kalb- oder Schweinfleisch, ohne Knochen gewogen, hackt oder stößt man sehr fein, vermischt es gut mit einer geweichten und ausgedrückten Semmel, etwas Salz und Pfeffer, streicht

es durch ein Sieb und verrührt damit noch ein ganzes Ei und ein Dotter. Die Gurken werden nun gesalzen, gepfeffert und mit der Fülle etwas erhöht in der Höhlung eingefüllt, so daß alle Gurken gleich und nett gerichtet aussehen. Man legt sie neben einander in eine passende Bratpfanne, gibt etwas fette Brühe darunter und läßt sie in der Röhre langsam backen, wozu sie nahezu eine Stunde brauchen. Eine viertel Stunde vor dem Anrichten bestreicht man sie reich mit Glace (s. Anhang), worin ein wenig Mehl eingestaubt ist.

Gefüllte Schwämme.

30 schöne, gleiche Herrenpilze werden sauber abgewischt und unten an der Fächerseite etwas ausgehöhlt (das heißt die Fächer weggeputzt), dann in Butter halb überdünstet. Die Abfälle der Schwämme werden gehackt und auf etwas Butter und fein gehackter Petersilie gedünstet. Man stößt ein viertel Kilo Kalbfleisch mit ein Viertel in Wasser geweichter, ausgedrückter Semmel im Mörser, oder man hackt es fein, vermischt es mit den gedünsteten Abfällen der Schwämme, gibt 1 Ei dazu, etwas Salz und verrührt es gut. Die ausgehöhlten Schwämme werden mit dieser Masse gefüllt. In eine Pfanne gibt man etwas fette Suppe und 1 Löffel Glace (siehe Anhang) und dünstet darin achtsam die gefüllten Schwämme, die man als Verzierung zum Rindfleisch verwendet, oder als Beigabe zu Rühreiern gibt, oder als Vorspeise aufträgt. Die Fülle dazu ist am besten, wenn man zur Hälfte Kalbfleisch, zur Hälfte die Abfälle der Schwämme verwendet.

Gebackene Schwämme.

Schöne große Herrenpilze werden geputzt, gewaschen, der Länge nach in halbcentimeter dicke Scheiben ge-

schnitten, ganz wenig mit Salz bestreut und so eine Stunde liegen gelassen. Dann wird jede Scheibe in Mehl, Ei und Semmelbröſel gehüllt und auf niederer Pfanne, auf Fett oder Butter auf beiden Seiten goldgelb ausgebacken. Sie sind als Auflage zu Gemüse oder als Beilage zu Fleisch zu verwenden.

Gebackenes Kraut.

Ein mittelgroßes Häuptel Kraut wird in Viertel geschnitten, in Salzwasser gekocht und, nachdem man es abtropfen ließ, gehackt. 6 Dka. Butter und 6 Dka. Schweinfett werden abgetrieben, und eine kleine, fein gehackte Zwiebel, etwas Salz, eine Messerspitze gestoßener Pfeffer, 4 ganze Eier, das gehackte Kraut und 4 Löffel Semmelbröſel hinein gemischt. Diese Masse drückt man mit einem Messer ganz gleichmäßig in eine mittelgroße befettete und ausgestreute Bischofbrodform, bestreut sie mit Semmelbröſeln und bäckt sie in der Röhre. Man kann das Ganze ausstürzen und mit Fleisch umgeben, oder daraus 4eckige Stücke schneiden, die man als Beilage zum Fleisch verwendet.

Körbchen mit Gemüse.

Ein drittel Liter Bier, 6 ganze Eier, von einer halben Citrone die Schale, etwas Salz und 14 Dka. Mehl werden zu einem sehr dünnen Teig verrührt; eine eiserne Körbchenform mit Stiel wird in kochendes Schmalz und wenn sie heiß geworden, über die Hälfte in obigen Teig getaucht, welcher dann in demselben Schmalz goldgelb gebacken wird; hält das Körbchen bereits zusammen, streift man es von der Form ab und läßt es fertig backen, man füllt diese Körbchen mit verschiedenem Gemüse und verwendet sie als Verzierung zu verschiedenen Fleischspeisen.

Fleisch-Krapfen.

Man macht einen Gährteig (s. Anhang) aus 2 Dka. Hefe, etwas Mehl und 2 Löffeln guter Milch, treibt 14 Dka. Butter ab, gibt dazu 4 Dotter, den aufgegangenen Gährteig, 28 Dka. Mehl und nur so viel Milch, daß ein festerer Teig daraus wird, schlägt diesen gut ab und läßt ihn aufgehen. — Dann gibt man ihn auf's Nudelbrett, walzt ihn aus und sticht ganz kleine runde Krapfen daraus, füllt sie reich mit gehackten Schinken oder Fleisch, legt eine zweite, größere Scheibe darauf und sticht beide mit einem runden Förmchen aus, bestreicht sie mit in zerlassener Butter verrührtem Dotter, läßt sie am Backblech noch etwas rasten, bäckt sie goldgeld und trägt sie heiß auf.

Eierspeisen.

Weiche Eier.

Die Eier werden vorsichtig abgewischt und abgewaschen (auch mit Essig), dann mit einem Löffel oder einem Netz langsam in das kochende Wasser hinein gleiten gelassen, worin sie fünf Minuten lang bleiben, worauf sie herausgenommen werden; man koche nie mehr als vier Eier gleichzeitig.

Harte Eier.

Man kocht die Eier höchstens 10 Minuten lang, sonst bekommen sie einen bläulichen Rand; legt sie aus dem kochenden Wasser in kaltes und schält sie dann mit einem kleinen Messer ab.

Kibitz-Eier.

Dieselben werden nur hart gekocht aufgetragen. Man legt sie, wegen ihrer dünnen Schale, vorsichtig ins Wasser und läßt sie eine viertel Stunde lang kochen. — Um zu erkennen, ob sie frisch sind, schlage man an der Spitze die Schale etwas auf; ist das Eiweiß bläulich, so ist das Ei gut; zeigt es sich gelblich oder weiß, ist es schlecht.

Rühreier mit Schwämmen.

Man schneidet ein kleines Tellerchen voll sauber geputzter Herrenpilze in Blättchen, gibt in eine Pfanne

7 Dka. Butter, läßt darin, wenn sie aufgeschäumt hat, einen gestrichenen Löffel voll gehackter Petersilie anlaufen, schüttet die geschnittenen Pilze darauf, salzt sie und läßt sie weich dünsten; ehe sie fertig sind, staubt man ein wenig Mehl dazu.

In einer zweiten Pfanne läßt man 6 Dka. Butter heiß werden; quirlt in einem Topfe 8 Eier mit 4 Löffeln Schmetten und etwas Salz recht ab, gießt das in die heiße Butter, zieht es vom Feuer, rührt langsam damit, und zwar so, daß sich in dieser Eierspeise kleine festere Theile bilden können, ohne jedoch hart zu werden. — Sobald die Eierspeise fertig ist, beeile man sich, dieselbe auf die Schüssel zu bringen, und zwar richtet man die Pilze in die Mitte der Schüssel und die Eier, welche man mit etwas Pfeffer überstreut, ringsherum an.

Rührei mit Picklingen.

6—8 Picklinge werden abgezogen, entgrätet, zerstückelt und auf einer Omeletten-Pfanne auf 6 Dka. Butter geröstet; dann werden 6—8 Eier darauf geschlagen, Salz und Pfeffer dazu gethan und das Ganze wird am Feuer leicht verrührt, bis die Eier beinahe stocken.

Setzeier mit Parmesankäse.

Man macht Sardellenbutter von 4 großen sauber geputzten Sardellen und 7 Dka. Butter, mengt 9 Dka. fein geriebenen Parmesankäse und eine geriebene harte Semmel dazu, bestreicht damit fingerdick den Boden einer Porzellan-Pfanne, schlägt 6 rohe Eier darauf, salzt und pfeffert sie ein wenig und läßt sie in der Röhre so lange, bis sie gebacken, aber die Dotter noch ganz weich sind.

Ueberzogene Eier (holländische Eier).

In eine Pfanne gibt man Wasser und soviel Essig, daß das Wasser säuerlich schmeckt, läßt es heiß werden, jedoch nicht kochen, schlägt vorsichtig ein Ei hinein, nimmt dieses, wenn es weiß überzogen ist, heraus und schneidet die überhängenden Stückchen des Eiweißes ab.

Gefüllte Eier (warm).

8 hartgekochte Eier schneidet man in Hälften und treibt die Dotter durch ein Sieb. Man treibt 7 Dka. Butter ab, verrührt damit nach und nach sehr gut eine abgeriebene, in Milch geweichte Semmel, ein ganzes Ei, die durchgestrichenen Dotter, eine genügende Menge Salz und fein gehackten Schnittlauch, füllt damit die leeren Eiweißhälften recht hoch und bestreut diese mit geriebener Semmelrinde. Was von der Fülle übrig bleibt, vermischt man mit ein wenig Schmetten, gibt es in eine mit Butter ausgestrichene Porzellan-Pfanne, setzt die gefüllten Eier darauf und bäckt sie in heißer Röhre. Sobald die Dotter sich heben, sind die Eier fertig gebacken.

Gefüllte, gebackene Eier.

Man kocht 6 Eier hart, nimmt sie aus der Schale, theilt sie der Länge nach und nimmt das Dotter hinaus. Aus den 6 gekochten und 1 rohen Dotter, einer geschälten, geweichten Semmel, die ausgedrückt werden muß, 4 Dka. Butter, einer großen. fein gehackten Sardelle, etwas Pfeffer und Salz wird eine Fülle gemacht, die, nachdem die 12 halben Eier mit rohem Ei ausgestrichen sind, eingefüllt wird, worauf je zwei Hälften wieder zusammen gefügt, in Ei und Semmelbröſel gerollt und im heißen Schmalz oder Fett schwimmend, gebacken werden.

Eier-Schnitzel oder Würstchen.

2 harte Eier werden gehackt mit 2 Eßlöffeln dicker Buttertunke, die mit 1 Dotter gebunden wird, einem Löffel geriebenen Parmesan, ein ganz klein wenig Schnittlauch und 2—3 gedünsteten und gehackten Champignons vermengt. Sobald diese Masse ausgekühlt ist, werden Schnitzel oder Würsteln daraus geformt, die in Ei und Semmelbrösel gehüllt, im Schmalz gebacken werden.

Columbus-Eier.

6 Eier kocht man hart, läßt sie auskühlen, befreit sie von der Schale, zerschneidet sie der Quere nach und nimmt die Dotter heraus. Diese werden mit 2 Dka. Butter, 2 Dka. Caviar, dem Fleisch einer Sardelle und einer Schnitte klein gehackter Schinken abgetrieben, worauf man die halben Eier damit füllt. Einige dieser Hälften fügt man zu ganzen Eiern wieder zusammen, andere legt man halb auf die Schüssel und belegt sie mit etwas Caviar. Alle Eier aber müssen in Aspic oder ohne denselben auf der Schüssel stehen, nachdem man die Spitze abgeschnitten hat.

Eier-Croquettes. I.

Zwei harte Eier werden mit 2 Eßlöffeln dicker Buttertunke und einem Dotter gebunden, 1 Löffel geriebener Parmesan, etwas Schnittlauch, 2—3 gedünstete, gehackte Erdschwämme eingemischt und das Ganze kalt gestellt. Aus dieser Masse formt man Schnitzeln oder Würstchen, die man in Ei und Semmelbrösel taucht und im Schmalz bäckt.

Eier-Croquettes. II. (Krusteln.)

Man macht aus 4 Dka. Butter, welche man heiß werden läßt, und genügend Mehl, eine dicke Einbrenne,

gibt 2 Dclt. Schmetten dazu, läßt es verdicken und treibt dies mit etwas Salz ab. 12 hart gekochte Eier schneidet man in Hälften und diese wieder in Blättchen, vermengt sie mit dem noch lauen Brei, formt auf dem Nudelbrette länglich runde Stücke, wickelt sie zuerst in fein gesiebte Semmelbrösel, dann in zerklopftes Ei und nochmals in Semmelbrösel und backt sie im Schmalze goldgelb.

Eier-Croquettes. III. (Krusteln.)

Man macht eine gelbliche Einbrenne von 10 Dka. Butter und vier ein halb Dka. Mehl, verrührt dazu einen halben Liter süßen Schmetten, würzt dies mit etwas Pfeffer und Salz und läßt es bei stetem Rühren aufkochen, während welcher Zeit man 1—2 Löffel kräftigen Bratensaft dazu gibt. Nachdem dies aufgehört hat zu kochen, bindet man es mit 2 Dottern, und seiht es durch. Dann kocht man ein Kalbsbries in guter Suppe und 6 harte Eier, läßt Alles erkalten, schneidet Kalbsbries und Eier in Würfel, mengt es mit der noch warmen, sehr dicken Tunke, streicht das Ganze daumendick auf eine flache Schüssel und stellt es zum nächsten Tag kalt. Kurz vor dem Gebrauch schneidet man aus der steif gewordenen Masse daumendicke Streifen, rollt sie auf einem, mit sehr fein geriebenen Semmelbröseln bestreuten Brettchen zu kleinen Rollen, hüllt sie in zerklopfte Eier und Semmelbrösel und bäckt sie schwimmend in gutem Backfett. Man verwendet sie heiß mit gut angemachtem Kopfsalat als Speise für sich oder als Auflage zu Gemüse.

Ochsenaugen mit Schneckenfülle in Muschelschalen.

Zu 6 großen Schalen wird eine Fülle von 6 Sardellen gebraucht, die sauber abgeputzt und mit 6 Dka.

Butter abgetrieben, durch ein Haarsieb gedrückt und mit 2 Dottern und so viel Semmelbröseln verrührt werden, daß sie einen Teig bilden, aus dem man kleine Würstchen formen kann. Die Letzteren werden um den Rand der Schalen gelegt, in deren freie Mitte man ein ganzes Ei schlägt, das man salzt. Hierauf werden diese so lange auf einem Bleche in die heiße Röhre gestellt, bis die Eier stocken.

Eierkuchen.

5 Dotter, eine Tasse gute Milch, 2 Eßlöffel voll Mehl, etwas Salz und etwas Zucker quirlt man recht ab und gibt den festen Schnee von 5 Eiklar langsam verrührt dazu. In eine Pfanne gibt man gute frische Butter und bäckt den Teig auf beiden Seiten goldgelb. Er wird mit Zucker bestreut.

Gegossene dünne Eierkuchen (Fritatten). I.

Man bereitet aus 1 drittel Liter Mehl, 2 ganzen Eiern, ein wenig Salz und guter Milch einen recht glatt abgerührten dünneren Tropfteig, dem man, ehe man ihn bäckt, einen Eßlöffel voll heißes Schmalz zugibt. Die dabei benützte Omelettenpfanne läßt man heiß werden, bestreicht sie mit Schmalz, gießt etwa einen Schmettenlöffel von dem Teige darauf, schwingt die Pfanne vorsichtig in die Rundung, um daß sich der Teig gleichmäßig an der heißen Pfanne anlege und bäckt die Eierkuchen lichtgelb, nur auf der sehr heißen Platte oder wenn man schon gewandter ist, am offenen Feuer, wendet sie mit einem breiten Messer um und bäckt sie auch von der anderen Seite. Man verwendet diese Fritatten als Mehlspeise mit süßer Fülle oder als Fleischspeise mit Hackfleisch gefüllt, oder für die Suppe in Form von dick geschnittenen Nudeln.

Gegossene Eierkuchen. II.

Wenn die Eierkuchen wie oben gebacken sind, verwendet man sie auf vielfache Art; entweder füllt man sie mit einer Topfenfülle, und rollt und bäckt sie eine viertel Stunde in leicht ausgestrichener Form.

Oder: Man macht einen dicken Kindskoch von einem Dclt. Mehl und der dazu nöthigen Milch, rührt ihn am Feuer glatt ab, stellt ihn weg, rührt so lange er noch heiß ist, 2 Dotter dazu, reibt dann von einer Orange die Schale an 7 Dka. Zucker ab und gibt diesen feingestoßen nebst dem Safte der Orange dazu. Mit dieser Fülle bestreicht man alle Eierkuchen reichlich, rollt sie, legt sie neben- und übereinander in eine nur leicht mit Butter überstrichene Blechform und läßt sie 10 Minuten in der Röhre aufbacken. Dieselbe Art Fülle kann man anstatt von Orangen aus Citronen machen.

Oder: Man macht auf die eben angegebene Art eine Fülle aus Milch und Mehl, gibt aber statt einem Dclt. Mehl nur die Hälfte davon, verkocht es recht glatt und rührt in die heiße dicke Fülle 4 Dotter und ziemlich viel Vanillezucker. Damit füllt man die Eierkuchen, rollt sie und läßt sie aufbacken.

Oder: Man preßt den Saft von 3 Citronen in eine Porzellanschale, gibt 21 Dka. fein gestoßenen gesiebten Zucker dazu und verrührt es, bis es dicklich wird. (Für einen Eierkuchen genügt ein Kaffeelöffel voll.) Man streicht es rasch über den Eierkuchen und rollt ihn. Diese Art ist für den Sommer sehr zu empfehlen, da sie erfrischend ist.

Oder: Man gibt in den Teig etwas mehr Salz, viel gehackte Petersilie und Schnittlauch, gießt ihn etwas dicker auf die Pfanne, betropft ihn reich mit Schmalz, ehe man ihn umwendet. überschlägt ihn dann, wenn er

gebacken ist, einmal und gibt ihn als Beigabe zu gebratenem oder gedünstetem Rindfleisch.

Semmel-Eierkuchen.

Drei große, harte Semmeln ohne Rinde werden fein gerieben, in einen Topf gegeben und dazu 6 Dotter, etwas Schmetten, etwas Zucker an Citronenschale abgerieben und vier kleine Kochlöffel Mehl verrührt; dies muß mit dem Kochlöffel recht gut abgeschlagen werden, der Teig wie ein dicker Tropfteig und genügend süß sein. Zuletzt gibt man den steifen Schnee von 6 Eiklar langsam verrührt dazu, backt die Eierkuchen, bestreicht sie mit Eingesottenem und bestreut sie mit Zucker.

Eierkuchen mit Citronenfaum.

Man bäckt von 2 Delt. Mehl, 2 ganzen Eiern, etwas Salz und Milch Fritatten, bestreicht diese mit Citronenfaum, rollt sie, schneidet sie in Hälften, legt sie auf eine Schüssel, betropft sie mit Citronensaft, bestreicht sie mit Eiklar, dem man etwas Faum beimischt, bestreut sie stark mit Zucker und läßt sie so auf der Schüssel backen. Den Citronenfaum bereitet man wie folgt: 2 Delt. Mehl und eben so viel Milch kocht man unter fleißigem Rühren, um einen ziemlich dicken Brei zu erhalten, gibt, so lange derselbe noch heiß ist, drei Dotter und genügend Zucker, an Citronenschale abgerieben, hinzu, verrührt dies recht glatt und verwendet es als Fülle.

Eierkuchen mit Eingesottenem.
(Omelette aux confitures.)

Man macht von sechs Kochlöffeln Mehl und guter kalter Milch einen Kindskoch, rührt ihn am Feuer glatt

ab, zieht ihn zurück und gibt, so lange er noch heiß ist, drei Dotter dazu, rührt ihn bis zum Auskühlen, gibt nun noch drei Dotter dazu, dann soviel fein gestoßenen Zucker, daß die Masse süß schmeckt und zuletzt den steifen Schnee von acht Eiklar. Der Schnee wird nun langsam hinein verrührt und werden von der Masse 4 Eierkuchen gebacken. Man gibt ein Stückchen Schmalz auf die Pfanne, wenn es heiß ist, den vierten Theil der Masse darauf und bäckt dies in der Röhre, ohne es umzuwenden, bestreicht es noch heiß mit eingesottenen Aprikosen oder Himbeer, überschlägt es einmal, bestreut es mit Zucker und trägt es auf.

Oder: Man legt einen gebackenen Eierkuchen auf eine mit Butter überstrichene Schüssel, belegt ihn mit Eingesottenem, legt den zweiten Eierkuchen darauf und so fort, bis 4 derselben aufeinander liegen. Nun macht man von zwei Eiklar steifen Schnee, verrührt damit 8 Dka. Zucker mit Vanillegeschmack, überstreicht die Eierkuchen damit und läßt sie in der Röhre gelb aufbacken. Oder: Man füllt sie mit frischen Erdbeeren, Himbeeren oder frischen, weichen Aprikosen.

Französische Omelette. I.

Man macht aus 4 Eiklar einen steifen Schnee, gibt dazu einen Eßlöffel Mehl, einen halben Löffel Zucker und vier Dotter, alles nur langsam zu dem Schnee verrührt. Auf eine Pfanne gibt man einen Kaffeelöffel heiße Butter und die vorbereitete Masse darauf, streicht sie etwas auseinander, stellt sie für einige Minuten in die Röhre und bäckt sie, ohne sie umzuwenden, semmelfarb. Nun bestreicht man sie mit weich gemachtem Eingesottenem, überschlägt die Omelette mittelst eines Kochlöffels zur Hälfte und bestreut sie mit Zucker.

Französische Omelette. II.

Man macht von 6 Eiklar steifen Schnee, verrührt damit gleich leicht 6 Dotter, 2 Eßlöffel heiße Butter und einen Kaffeelöffel Mehl, bäckt dann die Hälfte der Masse, ohne sie zu wenden, in der Röhre gelb, läßt sie auf eine Schüssel gleiten, bestreicht sie mit Eingesottenem, bäckt den zweiten Theil der Masse ebenso und deckt diesen auf die, bereits auf der Schüssel befindliche Omelette. Nun macht man von zwei Eiklar steifen Schnee, verrührt dazu 10½ Dka. fein gestoßenen Vanillezucker, streicht ihn gleichmäßig über die Omeletten und läßt sie in der Röhre eine viertel Stunde gelb anlaufen.

Oder: Man macht einen Ueberguß von einem Löffel eingesottenen Aprikosen und einem gehäuften Löffel Zucker, was man mit einem halben Eiklar eine halbe Stunde stark abtreibt, dann verrührt man damit von 2 Eiklar den steifen Schnee, streicht das über die Omeletten und bäckt sie noch eine viertel Stunde in mittelheißer Röhre.

Parmesan-Eierkuchen. I.

Sechs Dotter und etwas Salz rührt man in einem Topfe mit einem Kochlöffel gut ab und verrührt dann langsam damit den sehr festen Schnee von sechs Eiklar und bäckt aus dieser Masse drei Omeletten in der Omelettenpfanne auf der Platte. Man bäckt sie langsam, nur gelb, ohne sie umzuwenden. Damit sie sich nicht anlegen, schüttelt man während des Backens wiederholt die Pfanne. Nun legt man eine der Omeletten auf eine flache, mit Butter etwas überstrichene Porzellanschüssel, bestreut sie dick mit Parmesankäse, betropft sie mit Butter, legt die zweite Omelette dar-

auf, wieder Parmesankäse und Butter, dann die dritte Omelette. Hierauf bäckt man sie in nicht heißer Röhre eine gute viertel Stunde.

Diese Omeletten kann man statt mit Parmesankäse mit feinem Ragout oder mit in Butter und etwas Petersilie gedünsteten Herrenpilzen füllen. In diesem Falle läßt man sie auf der Pfanne etwas mehr backen, füllt sie, überschlägt sie zur Hälfte und trägt sie gleich auf.

Parmesan-Eierkuchen. II.

Man quirlt zwei ganze Eier mit zwei Löffeln Milch recht gut ab und gibt eine Handvoll geriebenen Parmesankäse dazu; dann läßt man auf einer Omelettenpfanne ein Stückchen Butter heiß werden, streut eine handvoll Parmesankäse gleichmäßig darauf und läßt den Käse bräunen, gießt die zerquirlten Eier darauf und läßt diese Omelette, ohne sie zu wenden, fertig backen. Man rollt sie und trägt sie heiß auf.

Omelette mit Parmesankäse.

Man macht von 8 Eiklar einen sehr steifen Schnee, rührt dann langsam 8 Dotter und ein wenig Salz hinein und bäckt von dieser Masse 4 Stück Omeletten auf der mit heißem Schmalz gut bestrichenen Pfanne, wobei man diese öfter hin und her bewegen muß, damit die Omelette sich nicht anlegt, dann legt man diese auf eine flache, mit Butter bestrichene Porzellanschüssel, bestreut sie stark mit geriebenem Parmesankäse, betropft sie reich mit Butter, legt die zweite Omelette darauf, bestreut sie wieder mit Parmesankäse und Butter, bis die letzte Omelette als Decke darauf gelegt wird. Diese betropft man nur mit Butter, gibt die Schüssel in die Röhre und läßt die Omeletten noch etwas aufbacken.

Oder: Man bestreut die Omeletten mit recht viel Vanillezucker, betropft sie mit Butter und backt sie wie oben angegeben.

Oder: Man füllt jede Omelette mit etwas feinem Ragout und überschlägt sie.

Oder: Man bestreicht sie mit fines herbes und überschlägt sie.

Hackfleisch-Eierkuchen, gebacken.

Man gießt Eierkuchen von 1/3 Liter Mehl, zwei ganzen Eiern und der nöthigen Milch, hackt ein halbes Kilo Fleischreste fein, streicht dann eine mittelgroße Blechform mit etwas Butter aus, legt eine Fritatte hinein, streicht gleichmäßig einen Löffel voll Gehacktem darauf, dann gibt man wieder Fritatte und Gehacktes, bis die Form gefüllt ist. Oben auf kommt eine Fritatte als Deckblatt. Man bäckt die Eierkuchen in mäßig heißer Röhre eine viertel Stunde und stürzt sie.

Nieren-Eierkuchen.

Man quirlt in einem Topfe 8 Eier tüchtig ab, salzt sie, gibt etwas Pfeffer, einen Eßlöffel fein gehackte Petersilie, ebensoviel fein geschnittenen Schnittlauch und eine gebratene fein gehackte Kalbsniere dazu; läßt ein nußgroßes Stückchen Butter auf der Pfanne heiß werden, gießt den fünften oder sechsten Theil obiger Masse hinein, läßt dies auf der heißen Platte unten gelblich werden und macht, während der Eierkuchen bäckt, mit einem Löffelstiele Einschnitte hinein, damit auch die Oberfläche der Eiermasse fest, aber nicht hart wird. Man überschlägt den Eierkuchen sodann mit einem Messer von beiden Seiten.

Statt Nieren, kann man auch gehackten Schinken, oder gedünstete gehackte Herrenpilze, oder gehackte Krebsschwänzchen hineinmengen.

Eierkuchen mit Ragout.

Sieben Dka. Butter werden mit 4 Dottern, vier Löffeln Mehl und einem viertel Liter Schmetten abgetrieben, dann der Schnee von 4 Eiweiß dazu gegeben. Von diesem Teige werden auf der Pfanne 5 Omeletten gebacken, lichtgelb, jedoch jede nur auf einer Seite. Sobald eine derselben gebacken ist, wird sie in eine Pfanne von der gleichen Größe gelegt und mit fein gehackten Schinken und geriebenem Parmesankäse ziemlich dick bestreut. Darauf legt man die zweite Omelette, welche man nun mit einem Ragout von klein geschnittenem Huhn und Erdschwämmen und mit etwas dicker Tunke reichlich bedeckt. Auf dieses legt man den dritten Eierkuchen, darauf wieder Schinken und Käse und so abwechselnd fort, bis man alle Blätter aufgelegt hat; der oberste Eierkuchen wird nur mit etwas Parmesankäse bestreut und das Ganze eine viertel Stunde in der Röhre gebacken.

Eier in Krebsbutter mit Ragout.

Von 12 hartgekochten Eiern schneidet man an der Spitze ein Viertel ab, so zwar, daß man die Dotter leicht herauslösen kann. In eine kleinere Schüssel gibt man 6 Dka. Krebsbutter, 8 Dka. abgeriebene, eine in Milch geweichte, gut ausgedrückte Semmel, ein Ei, 2 Dotter, etwas Salz und Pfeffer und die ausgelösten 12 Dotter; verrührt Alles gut unter einander, streicht es durch ein Sieb und vermengt es mit 2 Löffeln voll dickem, sauren Schmetten. Man streicht eine Form, worin die Eier neben einander genau Platz haben, dick mit Krebsbutter aus, gibt die Hälfte der durchgestrichenen Masse hinein, stellt die mit Fleisch- oder Fischragout gefüllten Eier darauf, streicht die zweite Hälfte der Masse darüber,

kocht diese Eierspeise eine Stunde lang im Dunst und stürzt sie. Das Fleisch-Ragout bereitet man wie folgt: Man macht von 6 Dka. Butter und 6 Dka. Mehl eine lichte Einbrenne, gibt Sardellenbutter (von 2 geputzten Sardellen und 3 Dka. Butter bereitet) dazu, gießt zur Hälfte Suppe, zur Hälfte Schmetten in die Einbrenne, läßt daraus eine dicke Tunke verkochen und fügt von einer halben Citrone den Saft und einen Löffel weißen Wein dazu. Nun hackt man, nicht allzufein, ein Stück von einem Kalbsbries, von gekochtem oder gebratenem Huhn oder Kalbfleisch von Kalbskopf oder Kalbszunge (was man eben vorräthig hat) und einige Krebsschweifchen, vermengt es mit der dicken Tunke, bindet dieselbe mit einem Dotter und füllt mit diesem Fleischragout die ausgehöhlten Eier. Tunke und Fleisch müssen bei diesem Ragout je zur Hälfte sein. Was etwa von dem Ragout übrig bleibt, verdünnt man mit etwas guter Suppe und trägt dasselbe zur Eierspeise auf. Das Fischragout bereitet man genau so, wie das Fleischragout, nur mit dem Unterschiede, daß man statt Fleisch, gebratene oder gekochte Fischreste verwendet, entweder von Karpfen oder Hecht, von Lachs oder Aal. Hat man kleine Herrenpilze, so kann man auch einige, nur auf Butter und Citronensaft gedünstet und dann auf kleinere Stückchen geschnitten, dazu geben.

Kalt gefüllte Eier.

Man schneidet 10 hart gekochte Eier in Hälften und nimmt die Dotter heraus. Auf ein Brettchen gibt man 2 große rein geputzte Sardellen, 12 Krebsschweifchen, kleine Reststücke von Lachs, Karpfen oder Aal, oder übrige Stückchen von gebratenem Huhn oder Kalbfleisch, dann 2 Kaffeelöffel Kapern. Das wird mit dem Wiegmesser fein geschnitten und mit einem Eßlöffel voll

dicken, sauren Schmetten, etwas Pfeffer, wenn nöthig mit Salz und soviel dicker Senfmayonnaise oder gewöhnlicher Mayonnaise vermengt, daß es eine dicke Masse bildet. Diese füllt man nun in die ausgehöhlten Eierhälften ein, so daß dieselben wie mit einem Dotter hoch eingefüllt sind. Man richtet die Eier auf einer Schüssel erhöht an, verziert sie mit Aspic und gibt sie als eine gute Beigabe zum Thee.

Gefüllte Eier in Mayonnaise.

Man kocht 6 Eier hart, schält sie, schneidet ihnen die Spitze ab, nimmt die Dotter vorsichtig heraus, ohne die äußere Form zu verletzen, treibt 7 Dka. Butter, zwei geputzte abgetriebene Sardellen mit den Dottern ab, füllt diese Masse in das ausgehöhlte Eiweiß und verziert die Eier oben mit Caviar; macht eine dicke Mayonnaise und steckt die Eier hinein, so daß bloß ein Theil derselben, mit der Caviarspitze, heraussieht.

Russische Eier.

Acht Eier werden (etwa 4 Minuten lang) halbhart gekocht und geschält. Semmeln werden in daumendicke Scheiben geschnitten, in einer halben Kaffeetasse Milch, mit 1 Ei abgesprudelt, getaucht und in heißer Butter ausgebacken. Auf jede dieser Scheiben wird eines der Eier gelegt und mit folgender Masse bedeckt: In eine dicke Mayonnaise von 4 Eiern mischt man: eine Messerspitze Paprika, 2 abgetriebene Sardellen, 1 Kaffeelöffel Senf und 6 Dka. des besten Caviars. Die so bedeckten Eier werden nebeneinander auf die Schüssel gelegt und dazwischen Salat gelegt.

Zwischenspeisen.

Kartoffel-Strudel.

Man macht am Nudelbrette einen Teig von 36 Dka. gekochten, durchs Sieb gestrichenen Kartoffeln, 7 Dka. Butter, 4 ganzen Eiern, 14 Dka. Mehl und etwas Salz, formt aus den Teig einen 30 Ctm. langen und 25 Ctm. breiten Streifen, den man mit einem halben Kilo gekochten und gehackten Kaiserfleisch und den in Butter gerösteten Bröseln von 2 Semmeln bestreut und wie eine Wurst einrollt; nun legt man den Rand eines mit Butter bestrichenen Tuches bis an die Rolle und wickelt diese der Länge nach ganz in das Tuch ein, bindet die Enden und die Mitte mit Spagat zu und kocht sie in einer langen Pfanne eine halbe Stunde in Salzwasser; dann wird der Strudel ausgewickelt, in Scheiben geschnitten und mit heißer Butter begossen.

Kartoffelpudding.

Man treibt 7 Dka. Butter gut ab, gibt 4 ganze Eier, 2 geriebene Semmeln, 12 mittelgroße, gekochte und geriebene Kartoffeln, etwas Salz und 28 Dka. fein gehackten Schinken (oder ein halbes Kilo gekochtes, ebenfalls gehacktes Kaiserfleisch) nach und nach in die Schüssel und vermengt es gut, formt eine Kugel, legt diese in ein mit Butter bestrichenes Tuch, bindet dasselbe oberhalb der Kugel zu und kocht dies eine Stunde lang in

Salzwasser; beim Anrichten streut man Semmelbröſel darüber und begießt es mit brauner Butter.

Härings-Kartoffeln.

3 Häringe werden gewaschen, abgehäutet, entgrätet und fein gehackt. Auf einer Pfanne macht man eine lichte Buttereinbrenne von 10 Dka. Butter und Mehl, gibt dazu eine kleine, in feine Blätter geschnittene Zwiebel, ein Lorbeerblatt, etwas Neugewürz, läßt alles zusammen lichtgelb anlaufen, gießt Fleischbrühe darauf und läßt diese dicke Tunke aufkochen, seiht sie durch, gibt die gehackten Häringe, von einer halben Citrone den Saft und einen flachen Teller voll gekochte, in Blätter geschnittene Kartoffeln hinein, verrührt dies mit der Tunke, gibt das Ganze in eine mit Butter ausgestrichene Bratpfanne, bestreut es oben mit Parmesankäse und geriebener Semmelrinde, betropft es reichlich mit Butter und läßt es eine halbe Stunde in der Röhre backen.

Savoyarden-Kartoffeln.

Für 10 Personen.

6 schöne mittelgroße Kartoffeln werden fein geschnitten, mit einem Liter abgekochter Milch vermischt etwas Pfeffer und Salz hinzugethan; ferner ein zerquirltes Ei, etwas geriebene Muskatnuß und 10 Dka. geriebener Schweizerkäse; dies füllt man in eine mit Butter ausgestrichene Form, streut oben auf 5 Dka. geriebenen Käse und kleine Stückchen frischer Butter, gibt es in eine nicht zu heiße Röhre und läßt es beiläufig eine halbe Stunde darin.

Kuttelflecke (Kaldaunen).

Die Kuttelflecke werden sauber gewaschen und weich gekocht; das Wasser muß aber während des Kochens

wenigstens viermal abgegossen und durch frisches ersetzt werden; aus 7 Dka. Butter und einem Eßlöffel Mehl (gehäuft) wird eine lichte Einbrenne gemacht und mit etwas Suppe verkocht; die Kuttelflecke werden in Nudeln geschnitten, in die Tunke hineingethan und beim Anrichten mit etwas fein gehackter Petersilie und etwas gehacktem Kaiserfleisch überstreut. Statt Butter kann man auch zu Würfel geschnittenen, gelb gerösteten Speck verwenden.

Schinkenpudding.

Man treibt 10 Dka. frische Butter gut ab, gibt 6 rohe Eidotter, dann 6 abgeschälte, in Milch geweichte Semmeln dazu und vermengt es gut; nun fügt man ein viertel Kilo weichgekochtes, gehacktes Rauchfleisch oder ein viertel Kilo gehackten Schinken, eine fein geriebene Semmel, einen Eßlöffel Salz und zuletzt von 6 Eiklar festen Schnee dazu; streicht auf ein reines, ausgebreitetes Küchentuch frische Butter, gibt den, wie ein Brotlaib geformten Pudding hinein, bindet die Enden des Tuches zusammen und kocht das Ganze in Salzwasser fünf viertel Stunden lang; dann nimmt man den Pudding heraus, theilt ihn mit einem Faden in Scheiben und betropft diese mit brauner Butter.

Gedünstete Nieren.

10 Stück Schweinsnieren werden gewaschen, in feine Scheiben geschnitten und eine halbe Stunde lang gewässert; 6 Dka. klein geschnittener Speck wird halb zerlassen, 2 Dka. Butter und eine kleine fein gehackte Zwiebel dazu gegeben und nach dem Aufschäumen die abgetrockneten Nieren mit einer Messerspitze Pfeffer und einem Kaffeelöffel Salz durch 3 Stunden darin ge=

dünstet; wenn der Saft eingedünstet ist, gießt man etwas Suppe oder Wasser nach; kurz vor dem Anrichten staubt man die Nieren mit einem Eßlöffel Mehl ein.

Eingemachtes Lungenbäuschel (Kalbslunge).

Das sauber gewaschene Bäuschel kocht man in halb Suppe, halb Wasser nebst einer Zwiebel, einem Lorbeerblatt, etwas Pfeffer, Neugewürz und Salz. Wenn es genügend weich ist, schneidet man es zu dicken Nudeln, macht von 7 Dka. Butter eine lichtgelbe Einbrenne, gibt etwas von der Suppe, worin das Bäuschel gekocht hat, dazu, verkocht die Tunke, seiht sie durch, gibt einen Kaffeelöffel Fleischsaft und etwas Citronensaft oder feinen Essig und ein klein wenig gebrannten Zucker dazu, um der Tunke eine schöne gelbe Farbe zu geben. Dieselbe muß dicklich, doch ja nicht zu dick sein und kräftig schmecken. Man läßt in der fertigen Tunke das geschnittene Bäuschel nochmals aufkochen.

Wurst von Kalbsgeschling.

1 Kalbsgeschling wird mit ein halb Kilo Rauchfleisch weich gekocht und fein gewiegt. Einviertel Kilo rohe Kalbsleber wird fein geschabt, durchs Sieb getrieben und mit dem Gekochten vermengt, wozu noch eine, in Wasser geweichte Semmel und je eine Priese Majoran, Thymian und gewiegte Citronenschale kömmt. Diese Masse wird in einer länglichen, mit Schweinfett oder Butter geschmierten Form gebacken.

Gänseklein (junge Gans).

Flügel, Hals, Kopf, Füße, Magen und Herz der Gans werden, nachdem sie sauber geputzt sind, in leichter Suppe mit etwas Salz und Wurzelwerk gekocht. Wenn

es weich ist, wird das Gänseklein in kleinere Stückchen getheilt und in gute Buttereinbrenne-Tunke wie beim eingemachten Fleisch gegeben. Man kann Nudeln oder Reis beigeben. Die Leber verwendet man zu den, in diesem Kochbuche angegebenen Gansleberspeisen; ist sie jedoch klein, dann dünstet man sie auf Butter und fein gehackter Zwiebel. Gesalzen wird sie erst vor dem Auftragen.

Hühnerreis.

Ein Huhn wird, nachdem es ausgenommen und gewaschen ist, mit Grünzeug und Salz in 1½ Liter Wasser weich gekocht. Ein achtel Kilo gereinigter Reis wird mit 10 Dka. Butter, einer halben kleinen Zwiebel, 1 Eßlöffel voll geriebenen Parmesankäse und der durchgeseihten Suppe vom Huhn langsam eine Stunde gedünstet. Das Huhn wird abgezogen, in kleine Stücke ohne Knochen getheilt und in den Reis gemengt.

Gefüllter Reis.

Man bereitet von 30 Dka. Reis einen Risotto, drückt ihn daummendick auf den Boden und die Wände einer mit Butter ausgestrichenen glatten Form, füllt die Höhlung mit eigemachtem Kalbfleisch mit nur wenig Tunke, deckt dieses mit dem übrigen Reis zu, kocht es eine viertel Stunde in Dunst, stürzt es und trägt es, mit gehacktem Schinken bestreut, auf. Auch kann man noch etwas Parmesankäse dazu geben.

Zigeuner-Gulyasch.

1 Kilo Rindfleisch wird auf 7 Dka. Butter, einer fein gehackten Ziebel, etwas Salz und Pfeffer eine Stunde gedünstet; ist es angebräunt, so gießt man etwas Wasser darunter.

Darauf wird es mit 1 Kilo in Würfel geschnittenem Schweinefleisch noch weitere zwei Stunden gedünstet.

Von 3 Dka. Butter und einem Eßlöffel Mehl wird eine Einbrenne gemacht und zu dem Fleische gemischt.

Kleine leichte Nocken werden 8 Minuten mit dem fertigen Gulyasch gekocht.

Königsberger Klopps.

Man macht von einem halben Kilo Rindfleisch und einem halben Kilo Schweinefleisch eine Fülle (s. Anhang), formt fingerdicke, runde Scheiben daraus, läßt in einer Pfanne 5 Dka. Butter aufschäumen, legt die Scheiben darauf, gießt gute Suppe dazu und dünstet sie weich. Hierauf läßt man in einer zweiten Pfanne 7 Dka. Butter aufschäumen, gibt 3 Kochlöffel Mehl, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, ein Lorbeerblatt, einige Neugewürz- und Pfefferkörner dazu, läßt die Einbrenne nur lichtgelb werden, gibt die Suppe, worin die Klopps gedünstet, darauf, rührt sie recht glatt ab, läßt den Saft verkochen und seiht ihn durch, gibt eine geputzte, entgrätete Sardelle, dann 2 Dclt. Wein dazu, läßt ihn nochmals recht aufkochen, bindet ihn mit 2 Dottern, fügt von einer Citrone den Saft bei, gießt ihn über die Klopps und läßt sie damit verdünsten.

Fleischknödeln mit Reis.

Ein halbes Kilo rohes Rindfleisch allein oder mit Resten von Braten wird mit etwas Nierenfett fein gehackt und mit Salz, Citronenschale, 7 Dka. halbgekochten Reis und mit 2 Eiern vermengt; daraus werden Knödel geformt und auf einer in Fett angelaufenen Zwiebel

gedünstet. Nach und nach schüttet man soviel Wasser zu, daß die Knödel darin förmlich kochen. Man trägt sie in der eigenen Brühe mit Kartoffeln oder Maccaroni auf. Wer dickere Tunke liebt, kann die Brühe mit etwas Mehl einstäuben.

Gedünsteter Reis mit Hackfleisch.

In einer Pfanne läßt man 14 Dka. Schweinfett oder Rindsmark heiß werden und eine große, fein gehackte Zwiebel lichtgelb anlaufen; gibt dann 45 Dka. nur trocken abgewischten Reis dazu, läßt denselben unzugedeckt einige Minuten unter wiederholtem Umrühren aufdünsten, gießt löffelweise gute Suppe darauf, gibt etwas gestoßenen Pfeffer dazu und läßt ihn genügend weich werden.

Die Schüssel, worauf man die Speise aufträgt, streicht man mit etwas Butter aus, gibt eine Schichte Reis, dann eine Schichte kräftig bereitetes Hackfleisch darauf und so fort, bis zuletzt eine Lage Reis kömmt.

Nun bestreut man das Ganze dick mit Parmesankäse und etwas geriebener Semmelrinde, betropft es reich mit Krebsbutter oder mit gewöhnlicher heißer Butter und bäckt es eine Stunde in mittelheißer Röhre.

Hackfleisch.

Man nimmt dazu Reste von gebratenem, gekochtem oder rohem Kalbfleisch, Schweinfleisch, etwas Rindfleisch oder Geflügel. Auf ein halbes Kilo Fleischreste gibt man 6 Dka. gutes Bratenfett oder Butter, eine kleine, fein gehackte Zwiebel, läßt sie darin gelblich anlaufen, gibt das in Stückchen geschnittene Fleisch darauf und läßt es eine Stunde dünsten.

Man achte darauf, daß immer etwas Saft darunter sei und gebe entweder einen Löffel Bratensaft

oder einen Löffel Suppe dazu. Wenn es fertig gedünstet ist, schneidet man es mit dem Wiegmesser sehr fein und gibt es in die Pfanne, worin es gedünstet hat, zurück, da sonst der an derselben haftende Saft verloren ginge. Man läßt 4 Dka. Butter gelb aufschäumen, macht von 2 mittleren Kochlöffeln Mehl eine gelbe Einbrenne, gießt gute Fleischbrühe darauf, läßt das Ganze verkochen, seiht es auf das in der Pfanne befindliche, gehackte Fleisch, gibt etwas gestoßenen Pfeffer dazu und läßt das Gehackte noch einmal aufdünsten. Es muß so dick sein wie ein dünnerer Kartoffelbrei.

Gerollter Hackfleischstrudel.

Man bereitet, wie angegeben, von einem halben Kilo Fleisch Hackfleisch. In einen Topf gibt man 2 Delt. Mehl, 2 ganze Eier, Milch und Salz, um daraus einen Fritattenteig zu bereiten. Dann gießt man diese Masse in eine lange Bratpfanne, worin man Schmalz heiß werden ließ, messerrückendick auf und bäckt es in der Röhre, ohne es umzuwenden, semmelgelb, bestreicht es dann in der Pfanne mit heißem Hackfleisch, rollt es so, daß es lang gerollt in der Pfanne liegt, schneidet daumenbreite, schräge Scheiben daraus, richtet sie auf einer Schüssel an, bestreut sie mit Parmesankäse und begießt sie mit heißer Butter.

Gulyasch von dreierlei Fleisch.

5 große, zu feinen Scheiben geschnittene Zwiebeln läßt man mit 3 gehäuften Eßlöffeln Schweinefett aufschäumen, gibt 3 Messerspitzen voll Paprika und etwas Salz dazu, und läßt ein viertel Kilo Rindfleisch (ohne Knochen gewogen), von aller Haut befreit und in Stücke geschnitten, in der aufgeschäumten Zwiebel eine

Stunde lang dünsten. Nun gibt man ein viertel Kilo Schöpfenfleisch (ohne Knochen gewogen und auf Stückchen geschnitten) zu dem Rindfleisch, um es wieder eine Stunde zu dünsten.

Zuletzt kommt noch ein viertel Kilo Schweinefleisch (ohne Knochen und Fett) dazu; Alles zusammen dünstet man noch eine Stunde, gibt aber, ehe das zuletzt zugegebene Fleisch weich wird, 8—10 kleinere Kartoffeln, sauber geschält und in dicke Scheiben geschnitten, dazu.

Szekely-Gulyasch mit Sauerkraut.

Man zerschneidet eine Zwiebel, röstet sie in Schmalz und läßt darauf 1 Kilo, in Würfel geschnittenes Schweinefleisch mit einer Prise Paprika anbräunen. Dann gibt man ein achtel Kilo rohes Sauerkraut und ein viertel Liter mit 1 Eßlöffel Mehl abgequirlten Rahm dazu und läßt das Ganze durch 3 Stunden dünsten, bis es weich ist.

Füllsel (als Auflage auf Gemüse).

1 Kilo gekochtes Schweinefleisch, 1 Kilo Kaiserfleisch werden fein gewiegt; darauf weicht man 5 große Semmeln in der Suppe, in welcher das Schweinefleisch gekocht hat, schabt und zerreibt drei viertel Kilo Rindsleber, sprudelt 15 Eier ab, mengt das Alles zusammen, gibt noch Citronenschale, eine kleine, geriebene Zwiebel, etwas Pfeffer und Neugewürz dazu, salzt es, gibt es 3 Finger hoch in eine ausgestrichene Pfanne und bäckt es beiläufig eine Stunde lang.

Fleisch-Omeletten als Pudding.

Man bereitet etwas stärkere Omeletten als gewöhnlich, indem man etwas mehr Masse auf die Pfanne aufgießt, bereitet dann ein Hackfleisch, läßt es auskühlen

und verrührt damit 2 ganze Eier. Wenn Hackfleisch und Omeletten vorbereitet sind, taucht man ein Tuch in heißes Wasser, breitet es über eine Schüssel aus, legt eine Omelette darauf, überstreicht sie mit dem gehackten Fleisch, läßt aber ein klein wenig von dem Omelettenrande frei, legt wieder Omelette und Hackfleisch, bis zuletzt eine Omelette das Ganze deckt. Nun bindet man das nur lose gefaßte Tuch fest mit Bindfaden zu, läßt den Pudding in kochendem Salzwasser nur einigemal aufwallen, stürzt ihn auf die Schüssel, macht einen Kreuz- und Querschnitt darüber, bestreut diesen dick mit Parmesankäse und etwas geriebener Semmelrinde und begießt ihn genügend mit heißer Butter.

Maultaschen auf bayrische Art.

Ein halbes Kilo gebratenes oder gedünstetes Schweinefleisch und etwas übrig gebliebenes Rindfleisch hackt man sehr fein und gibt es in den Saft, worin es gebraten wurde. Nun läßt man in einer Pfanne 6 Dka. Butter aufschäumen, gibt dazu eine halbe mittlere, fein gehackte Zwiebel, wenn diese etwas angelaufen ist, eine Handvoll grüne Petersilie und etwas Schnittlauch, beides fein gehackt; nachdem auch dieses nochmals aufgeschäumt hat, das gehackte Fleisch, welches man noch zwei Minuten mitdünsten läßt. Dann treibt man in einer Pfanne eine in Milch geweichte, ausgedrückte Semmel mit 2 Eiern sehr fein ab und verrührt damit das überkühlte Fleisch sammt etwas Pfeffer und Salz. Nun macht man von einem drittel Litter Mehl und 2 Eiern einen Nudelteig, walzt ihn dünn aus, bestreicht den ganzen Fleck mit dem zubereiteten Fleische, rollt ihn wie einen Strudel und zertheilt ihn in 4 Theile, indem man ihn an den betreffenden drei Theilstellen erst mit einem Kochlöffelstiel niederdrückt, dann erst

abschneidet, damit der Teig zusammenklebt und die Fülle sich nicht herausdrücken kann. Man kocht die Stücke in stark siedendem Salzwasser nur sehr kurz; sobald sie an die Oberfläche steigen, sind sie genug gekocht. Nun nimmt man sie heraus, bestreut sie mit Semmelbröseln und begießt sie mit heißer Butter.

Kalbshirn in Muschelschalen.

Man häutelt und brüht zwei Kalbshirne ab macht von 6 Sardellen und 10 Dka. Butter Sardellenbutter, legt einen Kaffeelöffel voll davon in die Muschelschale, schneidet das Hirn in schöne Scheiben, legt eine davon auf die Sardellenbutter, putzt vier Erdschwämme, hackt sie mit etwas grüner Petersilie, streut davon auf jede Hirnscheibe und betropft jede Muschel mit einem Kaffeelöffel Weißwein. Zuletzt werden diese Muscheln 20 Minuten in der Röhre gebraten, bis sie gelb sind.

Kalbfleisch mit Reis in Förmchen.

Für 6 Personen.

Anderthalb Kilo Kalbfleisch wird in große Würfel geschnitten, auf 10 Dka. Butter und einer halben, fein geschnittenen Zwiebel halb weich gedünstet; dann wird ein viertel Kilo vom besten Reis, nachdem er gut abgewischt worden, hinein gegeben, worauf das Ganze mit guter, fetter Suppe begossen und zugedeckt so lange gedünstet wird, bis die Suppe vollständig eingekocht ist.

Diese Masse wird fest in Becherformen gepreßt und dann ausgestürzt; die einzelnen, auf der Schüssel stehenden runden ausgestürzten Förmchen werden zuerst mit zerhacktem Schinken, dann mit hartgekochtem, fein gehacktem Ei bestreut, so daß der Schinken hervorsieht.

Zuletzt wird ein Stück grüne Petersilie auf jedes Förmchen gesteckt.

Fleisch-Pudding.

Dazu verwendet man Reste gebratenen Fleisches aller Art. Hat man 60 Dka. Fleisch, so gibt man 4 abgeriebene Semmeln, in leichter Suppe geweicht und ausgedrückt, dazu und schneidet es mit dem Wiegmesser fein. In einer Schüssel treibt man 16 Dka. Butter ab und verrührt 6 ganze Eier hinein, dann das gehackte Fleisch, etwas Salz und Pfeffer, eine kleine weiße, geriebene Zwiebel und 8 Dka. Semmelbrösel. Nun streicht man eine gewöhnliche Blechform gut mit Butter aus, gibt eine Lage von der verrührten Masse hinein, dann eine Lage gedünstete, grüne Erbsen, dann wieder eine Fleischlage und Erbsen u. s. f., bis zuletzt eine Fleischlage kommt.

Dieser Pudding wird eine Stunde in Dunst gekocht, dann ausgestürzt, mit 4 Löffeln dickem, sauerem Rahm übergossen, in einer guten Röhre eine viertel Stunde aufgebacken und entweder mit Fleischsaft oder mit einer braunen Tunke mit rotem Wein verstärkt, aufgetragen.

Falsche Austern. I.

In eine Pfanne gibt man 7 Dka. Butter, läßt sie recht aufschäumen und darin drei Kalbsbriesel, klein zerschnitten, 6 Pfeffer-, 6 Neugewürzkörner mit etwas Salz dünsten. Sind die Briesel weich, dann entfernt man das Gewürz und hackt sie fein. In einer anderen Pfanne läßt man 14 Dka. Butter heiß werden und gibt dazu: 3 geputzte große Sardellen, 3 große Erdschwämme, beides mit dem Messer fein zerrieben, eine viertel weiße, geriebene Zwiebel und 2 Dclt. Schmetten, worin zwei große gehäufte Kochlöffel voll

Mehl zerquirlt sind. Aus diesem und der heiß gewordenen Butter macht man einen dicken Brei, läßt ihn verkochen, rührt ihn glatt ab, gibt nun die feingehackten Briesel dazu und läßt diese Masse einmal aufkochen und dann erkalten. Man streicht Austernschalen (coquilles) mit zerlassener Butter aus, füllt sie mit dem Vorbereiteten, bestreut sie dick mit Parmesankäse, darauf mit etwas geriebener Semmelrinde, gibt die gefüllten Austernschalen neben einander auf ein Backblech, betropft sie mit Butter und bäckt sie in guter Röhre eine viertel Stunde. Die Austernschalen werden mit Citronenscheiben aufgetragen.

Falsche Austern. II.

7 Dka. Butter läßt man heiß werden, gibt 3 gehackte Sardellen dazu, läßt sie aufschäumen, fügt zwei Kochlöffel Mehl bei, läßt das verdünsten und gießt etwas Fleischbrühe und einen halben Kaffeebecher mit 2 Dottern abgesprudeltem Schmetten dazu.

In diese Tunke legt man in Würfel geschnittenen Fisch und Hühnerbrüste (gekocht), füllt damit die Austernschalen, bedeckt sie mit Butter, Parmesan und Semmelbröſel und läßt die falschen Austern langsam backen.

Bratwürste.

3 Kilo fettes, junges, rohes Schweinfleisch drückt man einigemal durch die Fleischmaschine und gibt es auf ein Brett, um es mit dem Wiegmesser nochmals fein zu hacken. Dann weicht man 9 bis 10 harte Semmeln in Milch, drückt sie aus, zerbröckelt sie fein, mischt sie mit dem Fleische, gibt Salz, Pfeffer, Muscatblüthe dazu, arbeitet die Masse mit den Händen glatt ab, und füllt sie mittelst einer Spritze in sauber gewässerte Schafsdärme.

Bratwurst in Butterteig.

Ein halbes Kilo nicht zu starke Bratwurst wird 10 Minuten in heißer Röhre abgebraten, erkalten gelassen und dann in 8—10 Ctm. lange Stücke geschnitten; dann macht man aus Butterteig (siehe Butterteig) entsprechend große Flecke, legt je ein Stück Bratwurst auf einen derselben, hüllt sie hinein, bestreicht dies oben mit Eiklar und bratet es in sehr heißer Röhre 15 Minuten goldbraun. Ehe man den Butterteig übereinander legt, muß er auf der einen Seite mit Ei bestrichen werden, damit er zusammenhält.

Leberwürste.

6 Kilo Schweinfleisch von einem frisch geschlachteten, jungen Schwein, und zwar Kopf, Hals und Bauchfleisch, sowie Lunge, Herz und Milz, kocht man in einem nur sehr wenig gesalzenem Wasser sehr weich, gibt es so heiß wie möglich in die Fleischmaschine und drückt es da einmal durch. Die rohe Leber hackt man mit einem Wiegmesser sehr fein. Nun werden 30 harte, in Wasser geweichte Semmeln fest ausgedrückt und mit den Händen in einem großen, niederen Gefäße ganz fein zerbröckelt; dazu kömmt das Fleisch, die Leber, ein ganzer Knoblauch, mit Salz zerrieben, genügend Salz, ein gestrichener Kaffeelöffel Ingwer, etwas Muscatblüthe und beiläufig 2 gestrichene Eßlöffel zerriebener Majoran. Wenn Alles beisammen ist, verarbeitet man die Masse mit den Händen und kostet, ob der Geschmack ein guter, ob Gewürz und Salz genügend vorhanden sind. Dann gibt man von der Suppe, worin das Fleisch gekocht hat, 2—3 Schöpflöffel voll in das Gemenge, damit es etwas lockerer wird. (Es muß wie ein mittelfester Kartoffelbrei sein.)

Die zu füllenden Schweinsdärme werden auf das Sorgfältigste in mindestens 12 Wässern gewaschen, bis das letzte Wasser rein und ohne jeglichen Geruch bleibt. Daraus schneidet man Stücke in der Länge einer Leberwurst, versticht das eine Ende mit dem in der Küche gebräuchlichen dünnen Holzstäbchen, füllt die Masse mittelst einer Spritze in die zubereiteten Gedärmstücke, worauf nun das zweite Ende der Wurst auch mit einem Hölzchen zusammengesteckt wird. Die Würste werden in derselben zum Sieden gebrachten Suppe, worin das Schweinefleisch gar geworden, durch etwa 6—8 Minuten gekocht. Die fertig gewordenen Würste sind beim Anfühlen gespannt; man nimmt sie mit einem großen Löffel heraus, legt sie neben einander auf ein Brett und läßt sie auskühlen.

Netz-Würstchen.

Ein halbes Kilo Kalbfleisch, ein halbes Kilo junges Schweinfleisch werden fein gehackt, dazu verrührt man eine in Wasser geweichte, gut ausgedrückte Semmel, 4 ganze Eier, genügend Pfeffer, Salz, grüne Petersilie, 14 Dka. rohes, fein gehacktes Rindsmark und etwas Muscatnuß zu einer teigartigen Masse.

Ein Schweinsnetz weicht man im warmen Wasser, trocknet es in einem Tuche ab und schneidet Stücke daraus, welche groß genug sind, um einen Eßlöffel von der oberen Fleischfülle aufzunehmen und von allen vier Seiten einzuhüllen. Man bäckt diese Würstchen dann rasch auf einer Pfanne von beiden Seiten.

Maccaronipastetchen.

Man legt bleistiftdicke, abgebrühte Maccaroni spiralförmig in kleine, mit Butter ausgestrichene Blech-

becher oder Formen, streicht etwas Hühnerfleischfasch darüber, aber nur so viel, daß die Maccaroni haften bleiben; der leere Raum in der Mitte bleibt frei für folgende Fülle: Hühnerfleisch, Schinken und Erdschwämme zu gleichen Theilen werden würfelig geschnitten und mit einer, mit Ei abgequirlten, weißen Einmachtunke verbunden. Sind die Formen gefüllt, streicht man oben noch die Fasch darüber und stellt sie in ein Dunstbad; nach etwa 10 Minuten werden sie gestürzt und mit einer braunen Tunke aufgetragen, die folgendermaßen bereitet wird: Man macht einen Anlauf von Mehl, Butter und Suppe, gibt einen Löffel zerlassenen Fleischextract, einen Löffel Madeira-Wein, etwas geschnittene Erdschwämme dazu, läßt dies gut verkochen und gießt es über die Pastetchen.

Hirnkörbchen.

Für 6 Personen.

Zwei Rindshirne werden gehäutelt und mit Salz und Pfeffer in 5 Dka. Butter auf dem Herde verrührt, bis sie stocken, dann werden 2 ganze Eier und 1 Eßlöffel Semmelbröseln hinein gerührt.

7 bis 8 Ctm. hohe, gekerbte Zinnkörbchen schmiert man mit Butter aus, belegt sie innen mit einer, zwei messerrückenbreiten Hirnschichte, die man fest eindrückt, schlägt in die Höhlung ein Ei und läßt sie in der Röhre stehen, bis das Ei darin gestockt ist. Vor dem Auftragen werden die Körbchen ausgestürzt.

Körbchen von Fleischfülle mit Ei.

Man bereitet ein Fleischgemenge, wie zum Hackbraten, schmiert die Körbchenformen wie oben aus, belegt sie mit dem gehackten Fleische, füllt die Höhlung

mit einem Ei und läßt sie so lange in Dunst kochen, bis das letztere stockt. Nachdem sie ausgestürzt worden, umgibt man sie mit gedünsteten Schwämmen oder macht dazu eine Madeiratunke mit Trüffeln.

Huhn in Austernschalen.

Ein Huhn wird in Salzwasser weich gekocht, von den Knochen befreit und fein gehackt. Zwei Kalbshirne werden abgezogen, mit 14 Dka. Butter, einer halben geriebenen Zwiebel, 1 Messerspitze Pfeffer und Salz gedünstet und mit dem Huhnfleische sowie mit 4 Dottern vermischt. Das Ganze wird in mit Butter ausgeschmierte Austernschalen gefüllt, mit Parmesan bestreut, mit Krebsbutter betropft und 8 Minuten in der Röhre gebacken.

Faschiertes Kalbfleisch in Muschelschalen.

Man lasse eine größere, fein gehackte Zwiebel mit einem Eßlöffel Mehl in Sardellenbutter von 8 Dka. Butter mit 5 Sardellen aufschäumen; gebe ein viertel Kilo fein gehackte Kalbfleischreste, 4 bis 5 Eßlöffel Schmetten, einen gehäuften Eßlöffel voll geriebenen Parmesankäse dazu und lasse es einmal aufkochen; nachdem man es vom Herde weggestellt hat, gebe man 2 Eier hinein und fülle es in die mit Butter ausgestrichenen Muschelschalen, wobei man den Rand derselben frei läßt; obenauf streue man reichlich geriebenen Parmesankäse, gebe ein haselnußgroßes Stückchen Butter darauf und lasse die Muscheln 10 Minuten in heißer Röhre backen.

Waranky (russische Brödchen).

Man nehme z. B. 10 runde, kleine, sehr mürbe Brödchen, schneide einen kleinen Deckel herunter, höhle

sie aus, bestreiche sie innen mit Butter und fülle sie mit 16 Dka. Caviar und 6 ganzen abgesprudelten Eiern; bestreiche den Deckel ebenfalls mit Butter, verschließe sie damit, lasse sie auf einem mit Butter bestrichenen Backbleche 15 Minuten backen und trage sie auf einem Tuche heiß auf. Das Ei darin darf, wenn sie aufgeschnitten werden, nicht ganz fest sein, sondern noch durchsichtig.

Man kann auch statt Caviar gehackten Schinken, Fleisch, Wildreste und durch ein Sieb gestrichene Leber geben.

Froschkeulen gebacken.

24 Stück abgezogene Froschkeulen werden gewaschen, mit Citronensaft betropft, gesalzen, mit etwas Pfeffer bestreut, in Mehl, Ei und Semmelbrösel gehüllt und im Schmalze gebacken. Man kann sie als Zwischenspeise oder als Auflage zu Gemüse geben.

Gebackene Kalbsfüße.

Die Kalbsfüße, die bereits vom Fleischer sauber geputzt sein müssen, werden vom Knochen abgelöst, 1—2 Stunden im Wasser mit Wurzelwerk und Salz weich gekocht, herausgenommen, abgekühlt, in Ei und Semmelbröseln gehüllt (panirt) und in Schmalz gebacken. Man gibt sie zu Gemüse oder Salat.

Gespicktes Briesel (Kalbsmilch). I. Art.

Man spickt mit dünnen Speckfäden das Briesel recht dicht, dünstet es in einer passenden kleinen Pfanne zugedeckt mit etwas guter fetter Suppe weich, macht aus 5 Dka. Butter eine weiße, dünne Einbrenne, gibt gute Suppe und von einer halben Citrone den Saft

dazu, läßt Alles verkochen, seiht es über das Briesel und läßt es nochmals gut verdünsten.

Gespicktes Briesel (Kalbsmilch). II. Art.

Man dünstet ein Kalbsbriesel, nachdem man es dicht mit feinen Speckfäden durchspickt, auf 4 Dka. Butter. Dann macht man von 4 Dka. Butter eine dünne, lichte Einbrenne, gibt etwas gute Suppe und ein wenig weißen Wein dazu, läßt dies verkochen, seiht es auf das Briesel und läßt dieses darin aufdünsten.

Kalbsbries (Kalbsmilch) in Austernschalen.

Drei Kalbsbriesel kocht man in Suppe weich. In einer Pfanne läßt man 12 Dka. Butter, eine mittelgroße, weiße, feingehackte Zwiebel und eine Handvoll grüne, fein gehackte Petersilie gut aufschäumen, gibt 12 Dka. Mehl dazu; wenn dies gut aufgedünstet hat, vergießt man es mit 2 Delt. Schmetten und etwas von der Suppe, worin die Briesel gekocht haben und verrührt es gut am Feuer, bis es wie ein Kindskoch dick ist. Sodann gibt man die 3 fein gehackten Briesel, dann 12 Dka. sauber gewaschene und rein geputzte, ebenfalls klein gehackte Sardellen in die kochende Tunke, verrührt Alles damit und läßt es auskühlen. Man streicht die Schalen mit zerlassener Butter aus, vermischt das überkühlte Ragout mit 3 Dottern, füllt die Schalen damit an, bestreut sie dick mit Parmesankäse und etwas geriebener Semmelrinde, betropft sie reich mit Butter und bäckt sie in heißer Röhre 8—10 Minuten. Man trägt sie mit Citronenscheiben auf.

Gedünstete Gansleber.

Eine kleinere Gansleber wird gewaschen, in Mehl gehüllt und auf einem nußgroßen Stückchen Butter oder

Gansfett 10 Minuten in zugedeckter Pfanne gedünstet. Sobald der Saft eingedünstet ist, gießt man 1 Eßlöffel Suppe darunter und salzt die Leber erst, bevor sie aufgetragen wird.

Ausgebackene Hirntäschchen.

Man bäckt 4 dünne Fritatten (siehe Fritatten) und zerschneidet sie je in zwei gleiche Hälften.

Ein Kalbshirn wird abgezogen, von allen Häutchen und Aederchen befreit; man läßt 3 Dka. Butter und 1 Messerspitze voll geriebener Zwiebel in einer Pfanne aufschäumen, gibt das Hirn dazu, läßt es 5 Minuten dünsten, nimmt es vom Herde fort, schlägt in die heiße Masse ein Ei, gibt etwas Salz und eine Messerspitze Pfeffer dazu, verrührt es bis zum Erkalten. Ein Kaffeelöffel dieser Fasch wird auf eine der halben Fritatten gelegt, und diese wieder zur Hälfte darüber geschlagen, daß sich ein Täschchen bildet, nachdem man innen den Rand derselben mit Eiklar bestrichen hat; das Täschchen wird mittelst des Rädchens regelmäßig geformt, in Ei und sehr feine Semmelbröse̱l gewickelt und in Schmalz goldgelb gebacken. Statt der Hirnfülle kann man auch eine Fleischfasch oder ein feines Ragout verwenden. Man gibt diese Täschchen als Auflage zum Gemüse oder für sich zum Thee.

Hirnscheiben.

Ein halbes Kilo Kalbschlegel, ohne Knochen gewogen, wird sehr fein gehackt, oder 3—4mal durch die Fleischmaschine getrieben, dann mit einer in Wasser geweichten und gut ausgedrückten Semmel und etwas Salz vermischt. Ferner wird ein halbes Kakbshirn gut gewässert, von allen Häuten befreit und ebenfalls fein

gehackt. Nun läßt man in einer kleineren Pfanne 5 Dka. Butter heiß werden, läßt darin ein viertel kleinere, weiße, fein gehackte Zwiebel aufschäumen, gibt dann das gehackte Hirn nebst Salz und Pfeffer hinein, läßt es unter fleißigem Rühren erst gut aufdünsten, dann erkalten und vermengt es mit dem Kalbfleisch und der Semmel; bringt die Masse nochmals durch die Fleischmaschine, verrührt sie sehr gut mit 2 ganzen Eiern, gibt sie auf ein mit Mehl bestaubtes Brettchen, formt blattförmige Scheiben, wickelt sie in Mehl, zerklopftes Ei und fein gesiebte Semmelbrösel und bäckt sie in gutem Schmalz lichtgelb.

Blumenkohl-Vorspeise.

Drei bis vier schöne Rosen Karfiol kocht man in Salzwasser; wenn sie ausgekühlt sind, zertheilt man sie in kleine Theile und gibt in eine ausgeschmierte Auflaufform eine Schichte Karfiol und eine Schichte fein gewiegten Schinken, bis die Form voll ist; hierauf sprudelt man 2 Dotter mit zwei zehntel Liter Schmetten ab, gießt dies darüber, gibt oben einige kleine Stückchen Butter und bäckt es 20 Minuten in der Röhre. Diese Speise wird in der Form aufgetragen.

Ragout-Krapfen mit Tunke.

Man macht von 4 Dka. Hefe, etwas warmer Milch und Mehl einen Gährteig läßt ihn aufgehen und gibt ihn in den Teig, den man aus 7 Dka. abgetriebener Butter, 6 Dottern, von einer halben Citrone den Saft, etwas Salz, ein drittel Liter Schmetten und 56 Dka. Mehl bereitet hat; man arbeitet diesen Teig wie zu Krapfen gehörig aus, walzt ihn kleinfingerhoch aus, sticht Krapfen aus, die man mit Ragout (siehe feines Ragout)

füllt, in heißem Schmalz goldgelb ausbäckt und mit geriebenem Parmesankäse bestreut. Folgende Tunke wird dazu aufgetragen: In 7 Dka. zerlassener Butter läßt man einen Eßlöffel Mehl aufschäumen, gibt Suppe und Champignonessenz zu, läßt es verkochen; dann bindet man dies mit 2 Dottern, die in Suppe zerquirlt werden und gibt ein paar Tropfen Citronensaft dazu.

Nachdem die Krapfen gefüllt sind, läßt man sie noch einmal gehen.

Krapfen mit Ragoutfülle.

Man treibt 7 Dka. Butter ab, mengt 6 Dotter, 56 Dka. Mehl, 30 Eßlöffel Schmetten, von einer Citrone den Saft, Salz und 3 Dka. Hefe darein, arbeitet den Teig ab, bis er nicht mehr am Kochlöffel klebt, läßt ihn aufgehen, walzt ihn leicht aus, sticht runde Scheiben aus, legt etwas von einem festen Ragout darauf, deckt eine zweite Scheibe darauf, sticht die Krapfen mit einem kleineren Ausstecher aus und legt sie auf ein, mit Mehl bestäubtes Brett, bedeckt sie mit einem Tuche und stellt sie an einen lauen Ort. Sobald sie nochmals aufgegangen sind, wirft man sie in heißes Schmalz, läßt die Pfanne zugedeckt, bis die Krapfen umgewendet werden und bestreut sie, wenn sie gebacken sind, mit Parmesankäse.

Ragout-Croquettes.

Für 10—12 Personen.

Ein Huhn wird gekocht, abgehäutet, das Fleisch von den Knochen gelöst und in Würfel geschnitten.

Ein Rindshirn wird zuerst abgehäutet und dann in Salzwasser mit etwas Gewürz und einem Lorbeerblatt 10 Minuten gekocht. Ebenso kocht man ein Kalbsbries in Salzwasser, häutet es aber dann ab.

10*

10—12 Erdschwämme werden auf einem nußgroßen Stückchen Butter, 1 Löffel Suppe und etwas Citronensaft gedünstet. Endlich werden 15 Stück Krebse oder 1 Hummer in Salzwasser gekocht, bis sie roth sind. Dann löst man das Fleisch aus den Schalen und schneidet es so wie das Hirn, das Bries und die Erdschwämme in kleine Würfel, vermengt Alles mit den Huhnwürfeln und rührt die Tunke hinein, welche folgendermaßen bereitet wird: Man zerläßt 8 Dka. Butter, läßt darin eine Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und 2 Eßlöffel Mehl anlaufen, gießt den Saft von den Champignons, etwas von der Hühnersuppe und ein halbes Glas Weißwein darauf, gibt eine große Sardelle und 6 Blatt in 2 Eßlöffel Wasser aufgelöste Gelatine dazu und läßt Alles zu einer dicklichen Tunke aufkochen, in die man zuletzt 3 Dotter und von einer Citrone den Saft mengt. Wenn diese durchgeseiht ist, rührt man sie, wie oben gesagt, mit dem Ragout zusammen und läßt dieses auf einer flachen Schüssel erstarren. Sobald es stockt, schneidet man 2 Finger breite, 1 Finger lange Streifen daraus, wickelt sie in Ei, Semmelbröſel noch einmal in Ei und Semmelbröſel und backt sie in sehr heißem Schmalze.

Man trägt sie mit Citronenspalten als Vorspeise oder mit feinem Gemüse auf.

Geröstete Semmeln mit Fülle von Erdschwämmen.

Man dünstet Champignons oder schöne kleine Herrenpilze auf einem guten Stückchen Butter, worin fein gehackte Petersilie aufgeschäumt hat, nimmt sie, sobald sie weich sind, aus dem Safte heraus und hackt sie so fein als möglich; den Saft läßt man kurz eindünsten und gibt die gehackten Schwämme, etwas weiße dicke Tunke und etwas Glace dazu; das Ganze

muß wie ein Brei dick sein und nur so viel Flüssigkeit haben, um die Schwämme zu binden.

Runde, kleine, abgeriebene Semmeln schneidet man in Hälften, bäckt sie in Schmalz, höhlt sie dann aus, füllt die gedünsteten Schwämme hinein, streicht diese glatt, gibt ein überzogenes Ei darauf und trägt sie warm auf.

Krebs-Meridon.

Man kocht in guter weißer Suppe 2 mittelgroße Hühner nicht zu weich; brüht etwa 20 Hahnenkämme ab, putzt sauber die daranhaftende Haut mit etwas Salz ab, wäscht sie und kocht sie in Suppe weich; kocht eine mittelgroße Rose Karfiol in Salzwasser nicht zu weich, theilt diese in Stückchen und den Stengel in Blättchen; gibt auf eine Pfanne 7 Dka. Butter, läßt sie aufschäumen, fügt einen glatten Kaffeelöffel gehackte Petersilie bei, läßt sie aufdünsten, gibt nun 20 Herrenpilze, feinblättrig geschnitten, dazu und läßt auch sie überdünsten. Hierauf wäscht man vierzig mittlere Krebse sauber ab, und kocht sie in Wasser, dann schält man die Schweifchen und Scheeren aus, die man beiseite stellt. Die leeren Schalen stößt man so fein als möglich im Mörser gibt 28 Dka. Butter in eine Pfanne und macht Krebsbutter daraus. In einem Tuche wischt man etwas mehr als ein viertel Kilo Reis sauber ab, läßt in einer Pfanne 12 Dka. Butter gelb aufschäumen, gibt den Reis hinein, in die Mitte desselben eine ganze Zwiebel, gießt nach und nach Suppe und etwas von dem Karfiolwasser dazu und dünstet den Reis, bis er genug, doch nicht zu weich ist. Man gibt nun etwas Krebsbutter zum Reis, entfernt die Zwiebel verrührt ihn langsam, da die Körner ganz bleiben müssen und stellt ihn kalt. Wenn nun Alles vorbereitet ist, dann

macht man von 12 Dka. aufgeschäumter Butter und 4 großen Kochlöffeln Mehl eine lichtgelbe Einbrenne, gießt die durchgeseihte Suppe, worin die Hühner gekocht haben, darauf, läßt dies verkochen, seiht es durch, gibt in die dickliche Tunke 2 bis 3 Löffel Krebsbutter, dann die gedünsteten Schwämme, die Karfiolstücke, die Hahnenkämme, die Krebsschweife und Scheeren und stellt sie kalt. Nun vermengt man in den Reis 2 Dotter und 1 ganzes Ei, streicht eine gewöhnliche gerade Blechform oder Kupferpfanne stark mit Butter oder, wenn solche übrig, mit Krebsbutter aus, bildet von dem Reis den Boden und die Wand zum Ragout, indem man den Reis an die Pfanne vorsichtig fingerdick andrückt, um die Butter nicht abzustreifen, und bildet auf diese Art eine genügend große Höhlung, worin die einzulegenden Hühnerstücke Platz haben. Wenn man einige leere Krebskörper zurückgelassen, etwa 10—12 Stück, so kann man sie, ehe der Reis eingedrückt wird, an den Boden und die Wand der Pfanne anlegen, da dies bei dem ausgestürzten Meridon hübsch aussieht. Ist die Pfanne so vorbereitet, dann taucht man jedes Stück der auf Achtel oder noch kleinere Stücke zerlegten Hühner in die Tunke, gibt sie in die Höhlung, gibt einen Löffel voll von der Tunke über die erste Lage der Hühner und legt dann wieder eingetauchte Stücke, bis die Form voll ist. Etwas von dem Reis hat man zurückgelassen, um das Ragout oben damit zu decken. Die Form darf nicht übervoll sein, man muß einen kleinen Rand daran frei lassen. Wenn nun Alles fest eingelegt ist, dann deckt man die Form mit einem passenden Deckel fest zu, stellt dieselbe in ein Wasserbad, um den Meridon eineinhalb Stunden darin kochen zu lassen. Man achte darauf, daß der Deckel auf die Form gut passe und daß kein Wasser in den Meridon spritze. Wenn er fertig

gekocht ist, dann stürze man ihn aus der Form recht vorsichtig auf die Schüssel und trage die übrige dicke Tunke heiß dazu auf.

Pudding von Erdschwämmen.

Ein halbes Kilo Schweinefleisch, ein halbes Kilo Kalbfleisch und 50 Dka. Gansleber treibt man 2—3mal durch die Fleischmühle, mengt 3 abgeschälte, in Wasser geweichte Semmeln, und 4 Eier dazu und drückt diese Masse durch ein Haarsieb.

Drei Trüffeln und 12 geschälte, frische Erdschwämme werden fein gewiegt, mit einer Messerspitze geriebener Zwiebel und einer Prise Thymian auf 5 Dka. Butter aufgeschäumt und, mit dem obigen verrührt, in einer ausgeschmierten Puddingform in der Röhre im Wasserbade eine gute Stunde gekocht.

Der Pudding wird ausgestürzt, mit Erdschwämmen-Tunke (s. Champignon-Tunke) übergossen und mit gebratenem Briesel, gebackenem Hirn, geräucherter Zunge etc. umgeben.

Warme und kalte Fleischspeisen und Ragouts

Eingemachtes Kalbfleisch.

Man kocht ein halbes Kilo Kalbfleisch vom Schlegel in einer Pfanne mit sehr guter Suppe. Wenn das Fleisch weich ist, nimmt man es heraus und schneidet es in nicht dicke, gleichmäßige Scheiben. Nun macht man von 7 Dka. Butter, welche man recht heiß werden läßt und 3 mittelgroßen Kochlöffeln Mehl eine lichte Einbrenne, vergießt sie, wenn sie gut verschäumt hat, mit der Suppe, worin das Fleisch gekocht wurde, zu einer dicklichen Masse, läßt sie verkochen, seiht sie durch und gibt das Fleisch hinein, um es darin noch einmal aufkochen zu lassen. Das ist das einfachste Einmachfleisch. Zu solchem kann man nun Herrenpilze, fein geschnitten, auf Butter und fein gehackter Petersilie gedünstet, oder in Salzwasser abgekochten Karfiol, oder Krebsschweifchen, Semmelknöderln wie Krebsbutter geben.

Schöpsenfleisch mit Majorantunke.

Man kocht 1 Kilo Schöpsenfleisch vom Rücken, mit etwas Grünzeug und Salz in Wasser oder leichter Suppe weich. In dieser vom Fleisch abgeseihten Suppe kocht man beiläufig 10 Kartoffeln, sauber geschält und gewaschen, nur halbweich, macht in einer Pfanne von

8 Dka. gutem Fett oder Butter eine gelbe Einbrenne, gießt die Suppe, worin die Kartoffeln gekocht haben, darauf, gibt ein kleines Stückchen Knoblauch mit Majoran verrieben dazu, verkocht die Tunke und seiht sie über die Kartoffeln, welche jetzt erst darin weich kochen müssen. Das in gleiche Stücke geschnittene Schöpsenfleisch legt man hinein, läßt es damit aufkochen und trägt es, wie alles Schöpsenfleisch, so heiß als möglich auf.

Schöpsenfleisch mit Kümmel.

Zwei Kilo mageres Schöpsenfleisch wird mit Wasser zugestellt und mit 2 großen, fein geschnittenen Zwiebeln und einem kleineren Eßlöffel Kümmel zwei Stunden gedünstet. Wenn es weich ist, macht man von 5 Dka. Butter, 1 gehäuften Eßlöffel Mehl eine gelbe Einbrenne, verkocht sie mit der Tunke, seiht diese durch und gießt sie dann wieder auf das Fleisch.

Gedünstetes Schöpsenfleisch mit gewürzter Tunke.

Ein Schlegel wird auf Wurzelwerk gedünstet, aus der Brühe genommen, zerschnitten und in eine Pfanne gelegt, dann macht man eine braune Einbrenne, gießt ein Glas Rotwein hinein, gibt 6 Kapern, von einer Citrone Saft und Schale, etwas Salz und die von allem Fett befreite Brühe dazu, läßt das aufkochen und schüttet es auf das Fleisch.

Kümmelfleisch.

1½ Kilo Kalbfleisch wird in Stücke geschnitten, auf 14 Dka. Butter, einem Kaffeelöffel Kümmel und, wo möglich, mit einigen frischen Herrenpilzen ge-

dünstet, mit Suppe untergossen und mit etwas Mehl eingestaubt.

Bierfleisch.

In 6 Dka. heißer Butter läßt man 2 große, fein gehackte Zwiebeln gelb werden, gibt ein Kilo nicht allzu fettes, auf Würfeln geschnittenes Schweinfleisch darauf, um es zugedeckt halb weich dünsten zu lassen, dann kommt genügend Salz und Kümmel, etwas Pfeffer, ein Stück geriebenes Brod und beiläufig 2 Dclt. Bier dazu, worin man das Fleisch recht saftig fertig dünsten läßt.

Rostbraten mit Nudeln.

Vier Rostscheiben werden auf 7 Dka. Butter, Wurzelwerk, einigen Pfefferkörnern, Salz, einer kleinen Zwiebel und 4 Dka. Speck durch zweieinhalb bis drei Stunden gedünstet und aus der Brühe genommen, welche man ein wenig mit Mehl einstaubt und dann durchseiht. Von 2 Eiern und 4 Dclt. Mehl wird nun ein Teig gemacht, den man nicht ganz dünn auswalkt und in sogenannte Spagatnudeln zerschneidet, welche in Salzwasser gekocht und dann abgeseiht werden. Man streicht eine Form mit Butter aus, belegt sie mit Nudeln, dann mit den, mit Sardellenbutter bestrichenen und mit Parmesankäse bestreuten Rostscheiben, wieder mit Nudeln, Parmesankäse, bis oben eine Lage Nudeln das Ganze bedeckt, das man mit der Rostscheibenbrühe begießt und eine halbe Stunde in der Röhre bäckt.

Karbonaden. I.

Ein halbes Kilo Rindfleisch und ein halbes Kilo Schweinfleisch treibt man 3—4mal durch die Maschine oder hackt es sehr fein, salzt es, gibt eine halbe größere

geriebene Zwiebel, 1 Ei, etwas Pfeffer und eine in Wasser geweichte Semmel, gut ausgedrückt, dazu, verrührt es gut, daß keine Semmelstückchen zurückbleiben und formt runde, mittelgroße Scheiben. Hierauf läßt man in einer Pfanne 14 Dka. kleinwürflig geschnittenen Speck zergehen, 1 fein gehackte, mittelgroße Zwiebel darin gelb anlaufen, legt die Scheiben darauf und läßt sie eine viertel Stunde dünsten. Dann bestaubt man sie mit etwas Mehl, wendet sie um und läßt sie noch eine viertel Stunde dünsten; bestaubt sie noch auf der anderen Seite mit Mehl, wendet sie wieder um, gibt gleichzeitig eine handvoll Kapern, klein gehackt und 4—6 Löffeln roten Wein dazu, um sie noch eine weitere Stunde, immer im Saft, dünsten zu lassen. Wenn wenig Saft vorhanden, untergießt man löffelweise leichte Suppe.

Karbonaden. II.

Ein halbes Kilo Kalbfleisch und ein halbes Kilo Schweinfleisch werden fein gehackt oder einigemal durch die Fleischmaschine getrieben, dann mit 10 Dka. gehacktem Speck, einer mittleren Zwiebel, einer in Wasser geweichten ausgedruckten Semmel, 2 ganzen Eiern, Salz und etwas Pfeffer gut mit dem Kochlöffel vermengt. Es dürfen keine Semmelstückchen zu sehen sein. Nun formt man runde Karbonaden, bröselt sie ein und bäckt sie in Schmalz. Diese Karbonaden kann man aus allem übrig gebliebenen, ob gekochtem oder gebratenem Fleische machen, nur muß man etwas Schweinefleisch dazu geben und ein Theil des dazu verwendeten Fleisches muß noch roh sein.

Hühnerleber-Karbonaden.

Man hackt z. B. 7 Hühnerlebern mit 7 Dka. Rindsmark ganz fein, schlägt 3 ganze Eier und ein Dotter

hinein, fügt etwas Salz, Petersilie und volle 4 Löffel geriebene Semmeln hinein und legt dies Gemengsel in ein, nur lose gebundenes befettetes Tuch, in welchem man es in Rindsuppe eine Stunde kochen läßt. Dann stürzt man diesen Pudding aus, schneidet ihn in die Hälfte und in halbmondförmige Schnitzel, läßt diese auskühlen, hüllt sie in Mehl, Eier und Semmelbrösel und backt sie in heißem Schmalze. Aus oben angegebener Masse werden 12—13 Schnitzel, die man als Kranz auf grüne Erbsen oder sonst ein gutes, feines Gemüse legt, mit Krebsschweifeln verziert und mit Krebsbutter betropft.

Fleischschnitte zum Thee.

Von gekochtem Kalsbraten und gekochtem Schinken werden möglichst große, aber dünne Scheiben geschnitten, mit Sardellenbutter bestrichen, abwechselnd auf einander gelegt, zwischen 2 Brettchen 2 Stunden lang gepreßt und dann in Kielfederbreite Schnitte getheilt.

Gerolltes Kalbfleisch. I.

Man schneidet von 2 Kilo Kalbfleisch (Schlegel) dünne große Scheiben, klopft sie tüchtig, streicht die unten angegebene Fülle darauf, rollt sie zusammen, verbindet sie mit Bindfaden und dünstet sie auf Butter weich. Dann vergießt man die Tunke mit etwas im Wasser abgesprudeltem Mehle, gibt einige Löffel Fleischbrühe, einen Löffel Madeira, etwas Schnittlauch und gehackte Petersilie dazu und läßt die Rollen darin noch einmal aufdünsten. Die Fülle: Gebratenes, gehacktes Fleisch (vom Schwein oder Kalb) vermengt man mit einem Ei, einem Löffel Madeira, etwas gehackten Schnittlauch, Salz, Pfeffer und einem Löffel Mehl.

Gerolltes Kalbfleisch. II.

Man schneidet aus einem Kilo Kalbschlegel dünne, möglichst große Scheiben und klopft sie flach. Die Abfälle davon dünstet man auf Butter weich, hackt sie ganz fein, gibt dazu etwas Salz, Pfeffer, Schnittlauch und gehackte, grüne Petersilie, einen gestrichenen Löffel Mehl und einen Löffel Madeira, verrührt es gut, streicht es auf die dünn geklopften Scheiben, rollt sie zusammen und umwickelt sie mit einem Faden. In einer Pfanne läßt man 4 bis 5 Dka. Butter heiß werden, gibt die Rollen hinein, gießt Fleischbrühe unter und läßt sie zugedeckt weich dünsten. Dann rührt man etwas Mehl mit Wasser, um die Tunke zu binden, gibt einen Kaffeelöffel voll gehackten Schnittlauch, gehackte, grüne Petersilie und einen Löffel Madeira dazu, läßt es noch gut verkochen und trägt es mit Maccaroni auf.

Röllchen von Kalbfleisch.

Man schneidet von einem Kilo Kalbfleisch vom Schlegel dünne Schnitzel, klopft sie dünn und breit, dann macht man eine rohe Fülle von 6 reingeputzten Sardellen, einer mittleren, weißen Zwiebel, etwas Citronenschale und 7 Dka. Speck. Dies hackt man möglichst fein, bestreicht die Schnitzeln damit, rollt sie, umwickelt sie mit einem Faden und dünstet sie gelb auf Butter. Wenn sie weich sind, gibt man etwas kräftige Suppe, 3 Löffel weißen Wein und ein wenig Citronensaft dazu.

Polpetti (Röllchen) von Kalbfleisch.

Man schneidet 40 Dka. Schnitzelfleisch in handgroße Stücke, klopft diese sehr dünn, bestreicht sie mit 5 Dka. fein gehackten Schinken, 5 Dka. geriebenen Parmesan und 1 Dotter, rollt sie mit breiten Speck=

scheiben belegt zusammen, bindet sie mit Bindfaden, bratet sie auf 7 Dka. Butter gelbbraun und gießt etwas sauern Schmetten darunter.

Spanische Vögel.

1 Kilo Rindfleisch (vom besten Stück), wird in 6 Scheiben geschnitten, gesalzen und gepfeffert. Auf jede Schnitte kommt: ein Kaffeelöffel voll roher Reis, ein halber Kaffeelöffel gehackte Zwiebel und 1 Dka. in Würfel geschnittener Speck, dann wird sie zusammen gerollt und mit Bindfaden verbunden. Dann werden die 6 Scheiben auf 10 Dka. Butter angebräunt und schließlich von Wasser bedeckt, 3 Stunden gedünstet.

Wiener Schnitzel.

Man schneidet Kalbfleisch vom Schlegel in Scheiben, die man dünn und breit klopft, salzt, zuerst in Mehl, dann zerklopftem Ei und Semmelbrösel hüllt und in gutem Schmalz backen läßt.

Natur-Schnitzel.

Man schneidet von einem Kilo Kalbschlegel dünne Schnitzel, klopft und salzt sie und bestreut sie nur sehr leicht mit etwas Mehl. In einer flachen Pfanne läßt man 14 Dka. Butter heiß werden, legt die Schnitzeln neben einander hinein, deckt sie zu und bratet sie im Ganzen eine viertel Stunde auf gutem Feuer, während welcher Zeit man sie schon umgewendet haben muß. Man bratet sie nur lichtgelb, gießt, ehe man sie heraus nimmt, einige Löffeln Suppe darunter und betropft sie mit Citronensaft.

Doppelschnitzel mit Sardellenbutter.

Man schneidet Schnitzel von rohem Kalbfleisch, klopft sie, bestreicht sie mit Sardellenbutter, legt auf ein

jedes ein gleich großes Stück gekochten Schinken, bröselt das Ganze ein und backt dies Doppelschnitzel so, daß zuerst die Kalbfleischseite nach unten zu liegen kömmt.

Gespickte Schnitzel.

Man schneidet aus einem Kilo Kalbschlegel dünne Schnitzel, klopft sie und spickt sie mit dünnen Speckfäden. In einer niederen Pfanne mit großer Fläche läßt man 14 Dka. Butter aufschäumen und gibt 1 mittlere, weiße, fein gehackte Zwiebel dazu; wenn sie anfängt gelblich zu werden, gibt man die Schnitzel, die man kurz zuvor gesalzen und mit etwas Mehl bestäubt hat, hinein und läßt sie gelblich werden. Man gießt etwas gute Suppe unter, damit eine kurze Tunke entsteht und gibt dazu gedünsteten Reis.

Paprika-Schnitzel.

Man schneidet von einem Kilo Kalbschlegel Schnitzel, klopft und salzt sie und bestreut sie mit etwas Paprika. In einer Pfanne läßt man 5 Dka. Butter recht aufschäumen, gibt 2 Zwiebeln dazu, welche fein gehackt sind, läßt sie gelblich werden, und legt die Schnitzel darauf; deckt sie zu und läßt sie einige Minuten dünsten, dann wendet man sie, um sie wieder einige Minuten dünsten zu lassen. In ein Töpfchen gibt man einen Dclt. sauern Schmetten, einen Kochlöffel Mehl und von einer balben Citrone den Saft, gießt es auf die. in der Pfanne befindlichen Schnitzeln, rührt sie gut unter einander und läßt sie in dieser Rahmtunke noch einmal verdünsten. Man gibt dazu Nocken oder dicke Nudeln oder Maccaroni.

Gefüllte Schnitzel von Lammfleisch.

Man schneidet aus den 2 Keulen eines mittelgroßen Lammrückens 12 Schnitzel und klopft sie recht dünn und flach. Ein achtel Kilo fein gehacktes Schweinfleisch, eine halbe in Wasser geweichte, gut ausgedrückte Semmel, ein ganzes Ei und 10 mittlere Herrenpilze auf Butter und Petersilie gedünstet, dann nochmals fein gehackt, mengt man zu einer Fülle gut zusammen, gibt etwas fein geschnittenen Schnittlauch, etwas Pfeffer und Salz dazu und bestreicht damit recht gleichmäßig 6 Schnitzel, legt die anderen 6 darauf, drückt jedes gefüllte Doppelschnitzel etwas zusammen, salzt es, hüllt es in Mehl, zerklopftes Ei und Semmelbröfel und bäckt es in gutem Schmalz goldgelb.

Kalbsgulasch.

Man schneidet 1 Kilo Kalbfleisch in mittelgroße Würfel, salzt das Fleisch und gibt etwas gestoßenen Pfeffer dazu. In einer Pfanne läßt man 7 Dka. Butter heiß werden, läßt darin 2 große, fein gehackte Zwiebeln gelb aufschäumen, gibt das Kalbfleisch dazu und läßt es zugedeckt dünsten, bis es weich, jedoch nicht zu weich ist. Wenn nöthig, gibt man, während es dünstet, einige Löffel gute Suppe darunter. Dieses Gulasch wird nicht gestaubt, da der Saft durch die Zwiebeln dicklich wird. Man gibt Reis, Nocken oder Maccaroni dazu.

Kalbfleisch in Muschelschalen.

Man dünstet ein Kilo Kalbfleisch vom Schlagel, oder man verwendet übrig gebliebenes Kalbfleisch, gebraten oder gekocht, und schneidet es in kleine Würfel. In einer Pfanne läßt man 14 Dka. Butter heiß werden, gibt 6 mittlere Kochlöffel voll Mehl dazu und läßt

dies zu einer weißen Einbrenne anlaufen. Aus 6 rein geputzten Sardellen und 10 Dka. Butter macht man eine gut zerriebene Sardellenbutter, gibt sie in die fertige Einbrenne, verrührt sie rasch und gießt dann 2 Kaffeebecher Schmetten und so viel Fleischbrühe dazu, als nöthig ist, um eine breidicke Einmachtunke zu erhalten. Nun rührt man diese recht glatt ab, gibt die Fleischwürfel hinein, läßt Alles noch einmal aufkochen und stellt es vom Feuer weg, um es auskühlen zu lassen. Mittlerweile streicht man die Muschelschalen mit zerlassener Butter aus, füllt das kalt gewordene Ragout hinein, bestreut es dick mit Parmesankäse, darüber etwas geriebene Semmelrinde, legt auf jede Schale ein Stückchen Sardellenbutter, welche man aus 2 geputzten Sardellen und 7 Dka. Butter macht, und läßt sie eine viertel Stunde in guter Röhre bäcken.

Kalbfleisch mit Zunge gespickt.

Ein Stück Schlegel (die sogenannte Kalbsnuß) wird mit 14 Dka. in Streifen geschnittener, gekochter Zunge und eben so viel Speck abwechselnd durchstochen, indem man mit einem spitzigen Messer tiefe Löcher in das rohe Fleisch sticht und Stücke von Zunge oder Speck hineinsteckt.

Das so zubereitete Fleisch wird auf 14 Dka. Butter, Wurzelwerk, einer kleinen Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 6 Körnern Neugewürz und etwas Salz zwei Stunden in der Röhre gedünstet.

Zuletzt gießt man ein viertel Liter guten saueren Schmetten dazu, läßt es nochmals damit aufdünsten, seiht die Tunke durch und gibt einige Kapern hinein.

Kalbsrippchen. (Cotelettes.)

Man schneidet schöne, dicke Rippenstücke, befreit das Rippenbeinchen von der darauf haftenden Haut,

kürzt es ein wenig, schneidet Alles, was von Haut, Sehne und Faser an den eigentlichen fleischigen Bestandtheilen hängt, ab, klopft dieselben mit einem kleinen Beile etwas mürbe, formt sie mit dem Messer gleich breit und hoch, salzt sie und tropft etwas Citronensaft darauf. In einer Pfanne läßt man, für 4 Stücke etwa 11 Dka. Butter heiß werden, legt diese darauf hinein, gibt gleichzeitig einige eingelegte Erdschwämme oder frische kleine Herrenpilze dazu und dünstet sie etwa durch 5 Minuten. Ehe man sie umwendet, staubt man sie mit ein wenig Mehl ein und läßt sie auf schnellem Feuer noch weitere 10 Minuten dünsten, so daß sie saftig und weich werden.

Kalbsrippchen in Papierkapseln. I. Art.

Vorerst macht man eine Fülle auf folgende Art: ein viertel Kilo junges Fleisch (ohne Knochen gewogen) befreit man von allem Fett, dünstet es weich und im Saft sammt einer kleinen Gansleber, einer großen Zwiebel, einem Lorbeerblatt, 3 Dka. Speck, 3 Dka. Butter, etwas Pfeffer und Neugewürz, streicht es dann durch ein Sieb und salzt es. Nun richtet man die Rippchen her, entfernt alle daran hängende Haut, formt sie schön, so daß sie nur aus dem Fleisch und einem Rippenbeinchen bestehen und überbratet sie auf heißer Butter und am offenen Feuer von beiden Seiten nur eine Minute lang. Hierauf bestreicht man sie auf beiden Seiten dick mit der Fülle, schlägt sie in ein, mit feinem Tafelöl bestrichenes, oval geschnittenes Papier und läßt sie in einer Pfanne von beiden Seiten auf heißer Platte schnell braten.

Kalbsrippchen in Papierkapseln. II. Art.

Ein Kilo schöne, hohe, fleischige Kalbsrippchen richtet man her, indem man alle daran hängende Haut,

sowie die Wirbelknochen vorsichtig wegschneidet, so daß sie nur aus dem runden Fleischstücke mit dem reingeschabten Rippenbeinchen bestehen. Man klopft sie mit dem Fleischklopfer nur wenig und gibt ihnen mit Hilfe des Messers eine schöne, gleiche Form. Von den abgeschnittenen Stückchen macht man eine Fülle, wie bei den Rippchen I. Art, gibt dazu das Innere einer halben, in leichter Suppe geweichten und gut ausgedrückten Semmel, ein wenig geschabten Speck, etwas feine Kräuter und Salz. Nachdem man diese Fülle durch das Sieb gestrichen hat, streicht man sie fingerdick auf die obere Seite der Rippchen, unter die untere Seite derselben legt man eine dünne Speckscheibe. Jedes der so vorgerichteten Stücke schlägt man nun in eine, mit etwas feinem Öl bestrichene Papierkapsel, wickelt das Papier gut zu und bratet sie schnell in offener Pfanne auf heißer Platte.

Gefüllte Kalbsrippchen. I. Art.

Man hackt 1 Kilo Kalbsschlegel, ohne Knochen gewogen, sehr fein und treibt es einigemal durch die Fleischmaschine; nun gibt man eine und eine halbe Semmel, in Wasser geweicht und ausgedrückt, dazu, dann 2 sehr dünn gerührte Eier, worin ein gutes Stück Butter ist, rührt Alles mit dem Fleische gut durch und bringt es nochmals recht durch die Fleischmaschine oder hackt es nochmals. Dann salzt man die Fülle, gibt ein wenig Muscatnuß dazu und formt blattförmige Scheiben auf folgende Art: man nimmt ein Stück Fülle, formt auf einem mit Mehl bestäubten Brettchen eine Kugel, drückt mit der flachen Hand die Kugel während des Formens recht nieder, so daß dieselbe birnenförmig wird und glättet mit dem Messer diese ab, so daß sie nun die Form eines Blattes erhält. Man hüllt sie in Mehl,

zerklopftem Ei und fein gesiebte Semmelbrösel und bäckt sie gelb in gutem Schmalz.

Gefüllte Kalbsrippchen. II. Art.

Die fertig geformten Rippchen staubt man mit Mehl ein, gibt auf eine Pfanne 10 Dka. Butter, läßt eine fein gehackte Zwiebel darin gelb anlaufen, legt die Rippchen darauf, dünstet sie von beiden Seiten gelblich und gibt, wenn sie schon gewendet sind, einige Löffel gute Suppe dazu, um eine dickliche kurze Tunke zu erhalten. Man gibt dazu gedünsteten Reis.

Kalbsrippchen als Ragout.

Man staubt die fertig geformten Rippchen mit etwas Mehl ein, läßt ein Stückchen gute Butter in einer Pfanne heiß werden, legt sie hinein und läßt sie auf beiden Seiten nur lichtgelb abbraten; da sie leicht anlegen, muß man die Pfanne öfters schütteln. Sind sie fertig, jedoch nur sehr licht überbraten, dann macht man von 12 Dka. Butter und 3 Kochlöffeln Mehl eine dickliche Einbrenne, gibt soviel kräftige Suppe dazu, als nöthig eine dickliche Tunke zu erhalten, rührt diese am Feuer recht glatt ab, seiht sie durch, gibt 1—2 Löffel Krebsbutter und folgende Bestandtheile dazu: gekochte Hahnenkämme, gedünstete Briesel, gekochten Blumenkohl, gekochte Herrenpilze (wenn sie klein sind ganz, größere sind in Plättchen zu schneiden), Krebsschweife und -Scheeren; läßt dies in der Tunke mit den Rippchen einmal aufkochen, richtet die Rippchen am Rande der Schüssel halb über einander gelegt nett an und gibt das Ragout in die Mitte. Diese Rippchen ohne Ragoutbeilage, nur leicht abgebraten und in kräftige, weiße Buttertunke gelegt, sind eine leicht verdauliche Speise für Kranke.

Kalbsrippchen mit weißer Rahmtunke (Beschamel).

Sechs schöne große Kalbsrippen werden auf 7 Dka. frischer Butter, 3 feingehackten Erdschwämmen, einer kleinen Zwiebel und etwas Petersilie gedünstet und mit einer lichten Einmachtunke (s. Anhang), die mit 2 Dottern gebunden ist, überstrichen, mit einem gehäuften Löffel voll geriebenem Parmesankäse und zuletzt mit Semmelbröseln bestreut und in der Röhre goldgelb gebacken. Dazu gibt man Nocken, Wasserspatzen oder Reis.

Leckere Rippenstücke (Coteletten).

Man läßt 6 Kalbsrippenstücke in einer Pfanne mit 5 Dka. Butter auf beiden Seiten goldgelb anbraten dann abtropfen, gibt sie in eine Pfanne, die man zur Hälfte mit guter Suppe und Champignonsaft (die Erdschwämme braucht man später) angefüllt hat, bedeckt sie mit einem mit Butter befetteten Papier und läßt sie unter öfterem Begießen weich dämpfen; nun nimmt man sie heraus und läßt sie erkalten. — Aus jedem Rippenstück wird aus der Mitte das Fleisch rund herausgelöst, in Würfel geschnitten, mit feingeschnittenen 6 Erdschwämmen vermischt, mit Buttertunke (siehe Beschamel) verrührt; diese Masse wird in die Höhlungen der Rippenstücke eingefüllt, diese mit Buttertunke bestrichen, in Ei und Semmelbrösel gehüllt und in einer mit zerlassener Butter und etwas Öl ausgestrichenen Pfanne auf beiden Seiten braun gebraten.

Schweinsrippen.

Ein Kilo Schweinsrippen, die in gleicher Größe geschnitten sind, richtet man nett her. Die Rippenbeinchen sollen alle die gleiche Länge haben und von

der Haut und dem daran haftenden Fleische frei geschabt werden, die anderen Knochen aber möglichst vorsichtig entfernt werden, ohne der runden Form zu schaden. Man schneidet das Fett ab und klopft das Fleisch mit dem flachen Messer, salzt und pfeffert es. Nun läßt man in einer Pfanne 7 Dka. Butter aufschäumen, darin zwei mittelgroße, fein gehackte Zwiebeln gelblich anlaufen, legt die Rippenstücke neben einander darauf, deckt sie zu und läßt sie erst eine halbe Stunde auf der einen Seite und dann eine weitere halbe Stunde auf der anderen Seite nach dem Umwenden dünsten. Sie müssen lichtgelb und weich sein. Sollte sich der Saft zu sehr eindünsten, so gibt man einige Löffel gute Suppe dazu. Man trägt sie mit Citronenscheiben auf und gibt gedünsteten Reis oder Karfiol dazu.

Schweinfleisch-Rollen.

Von einem kleinen Schweinschlegel werden dünne Schnitzel geschnitten, geklopft, gesalzen und mit folgender Fülle bestrichen: Die Reste von dem Schlegel werden durch die Fleischmaschine getrieben; eine kleine halbe Zwiebel, 6 rohe Erdschwämme, 1 Messerspitze Thymian werden fein gewiegt, mit 2 Dka. Butter aufgeschäumt und mit dem Fleischbrei zusammen gemengt, wozu auch noch eine geschälte, geweichte Semmel, 1 ganzes Ei, eine Messerspitze gestoßener Pfeffer und etwas Salz gerührt werden.

Die mit dieser Fülle bestrichenen Schnitzel werden gerollt, mit einem Faden verbunden, gespickt und auf 6 Dka. Butter zweieinhalb Stunden langsam gebraten. Wenn die Butter darunter bräunlich ist, gießt man ein wenig Wasser darunter. Zuletzt wird ein viertel Liter, sehr guter, saurer Schmetten darunter gegossen und die Rollen dünsten darin noch 10 Minuten weiter.

Vor dem Auftragen löst man die Fäden von den Rollen ab und gießt die durchgeseihte Tunke darüber.

Schöpsen-Rippen.

Dieselben werden ebenso zubereitet wie die Schweinsrippen, nur müssen sie länger und zugedeckt sehr langsam dünsten, da sie länger brauchen, ehe sie weich werden. Man muß öfter nachsehen und von Zeit zu Zeit einen Löffel Suppe nachgießen, da sie immer im Safte dünsten müssen. Man trägt Risotto oder Kartoffeln dazu auf.

Schöpsenrippen in Kräutertunke.

Aus einem Kilo Schöpsenrücken schneidet man Stücke aus zwei Rippen bestehend; entfernt das eine Rippenbein, und das andere, das bleibt, wird von Haut und Fleisch frei geschabt; das Fleisch wird etwas geklopft, schön gleichmäßig geformt und gesalzen. In einer Pfanne läßt man 14 Dka. kleinwürflig geschnittenen Speck und 5 Dka. Butter aufschäumen, gibt dann eine große weiße Zwiebel, fein gehackt, 1 Löffel voll von gehackten Erdschwämmen dazu, läßt es einigemal aufschäumen, bestreicht die vorbereiteten Rippenstücke von beiden Seiten damit, legt sie in eine flache Pfanne mit etwas heißem Speck und Butter und dünstet sie zugedeckt weich. Dann macht man in einer Pfanne aus 5 Dka. Butter eine dünne Einbrenne (braune, nicht gar zu dunkel), gibt gute Fleischbrühe dazu, so viel, daß man eine nicht dicke, kräftige Tunke erhält, läßt sie verkochen und seiht sie durch. Man gibt nun von einer halben Citrone den Saft und einen Kaffeelöffel Fleischsaft dazu und unter-

gießt löffelweise mit dieser Tunke die Rippen, bis sie genügend weich geworden sind.

Irländische Fleischspeise (Irish stew).

Ein halbes Kilo geschälte Kartoffeln, 2 kleine Kapusten, ein halbes Kilo Schöpsenfleisch (Rippenstück ohne Fett), ein halbes Kilo Rindfleisch, 3 große Zwiebeln und eine Schnitte Schinken oder Speck werden in kleine Scheiben zerschnitten. — In ein gut verschließbares Gefäß gibt man eine Lage Kartoffeln, eine Lage Fleisch, bestreut dies mit Salz, Pfeffer und Zwiebeln, gibt dann die Kapuste, wieder Kartoffeln, Fleisch, Kapuste und so fort, bis das Gefäß durch eine Lage Kartoffeln gefüllt erscheint; 4 Dclt. gute Bratenbrühe oder Suppe, und wenn man will, ein kleiner Löffel voll Schwammextract wird darüber gegossen und das Ganze in der gut verschlossenen Pfanne eineinhalb Stunden gedämpft.

Gebackenes Lammfleisch.

Junge Lammviertel werden in Stücke getheilt, gesalzen, in Ei und Semmelbröſel gehüllt und in gutem Schmalz ausgebacken.

Backhühner.

Die Hühner werden ausgenommen, gewaschen, abgetrocknet, gesalzen, in Viertel getheilt, in Mehl, zerklopften Eiern und Semmelbröseln gewickelt (panirt) und in gutem Schmalz gebacken. Sie werden meist als Auflage zu grünen Erbsen oder anderem Gemüse gegeben.

Paprika-Hühner.

Zwei junge Hühner werden in Viertel getheilt und auf 7 Dka. würfelig geschnittenem Speck, zwei

Zwiebeln und einem halben Kaffelöffel Paprika weich gedünstet. Dann wird ein halber Liter, mit einem Kaffeelöffel Mehl vermengter, saurer Schmetten darunter gegossen und damit aufgekocht.

Man trägt dazu Wasserspatzen oder Maccaroni auf, auch Semmelknödeln.

Türkische Hühner.

Zwei in Viertel geschnittene Hühner werden auf 10 Dka. Butter und einer kleinen geriebenen Zwiebel so lange gedünstet, bis sie gelb zu werden anfangen. Acht große Paradiesäpfel werden in ein wenig Suppe weich gekocht und die Hühner damit so lange gedünstet, bis sie gar sind und die Tunke dicklich ist.

Man kann gekochten Reis dazu auftragen.

Hühner in Rahmtunke gebacken.

Die jungen Hühner werden in guter Suppe halb weich gekocht, ausgekühlt, in schöne, mittelgroße Stücke geschnitten und von den Knochen befreit. Für 2 Hühner macht man eine weiße Buttereinbrenne von 7 Dka. Butter und 3 größeren Kochlöffeln Mehl, gießt von der Suppe, worin die Hühner gekocht, dazu, macht eine dicke Buttertunke, gibt etwas Citronensaft und etwas fein gehackte Petersilie hinein und etwa 10 in dicke Blätter geschnittene, auf etwas Butter überdünstete Herrenpilze. So lange die Tunke noch genügend warm ist, verrührt man darin 4 Dotter, damit sie recht gebunden und dick wird. Nun nimmt man gewöhnliche, weiße Oblaten nach der Größe der Hühnerstücke, umhüllt ein jedes Stück mit der kalten, dicken Tunke, taucht schnell die Oblate ins Wasser, wickelt das mit Tunke überdeckte Stück hinein, taucht das Ganze in zerklopfte Eier,

dann in feine Semmelbrösel und bäckt es lichtgelb in gutem Schmalz.

Estragon-Hühner.

Man putzt zwei Hühner, nimmt sie aus und kocht sie mit Grünzeug und Salz genügend weich; dann macht man eine lichte Einbrenne von 12 Dka. Butter und 2 Löffeln Mehl, verrührt diese mit der durchgeseihten Hühnersuppe, um es verkochen zu lassen und fügt die abgepflückten Blätter von einem Zweiglein Estragon hinzu; nachdem man die Hühner abgehäutet und zierlich zerlegt hat, legt man sie in obige Tunke, um sie in derselben nochmals aufkochen zu lassen.

Feine Dunstspeise vom Huhn. I. Art.

Man häutet ein rohes Huhn ab, löst das Fleisch von den Knochen, bringt es durch die Hackmaschine, gibt eine in Wasser geweichte, eine in Butter geröstete, abgekühlte Semmel und 2 Dotter dazu, stößt das Ganze im Mörser, treibt es durch ein Haarsieb, schlägt dann eine Tasse voll Schlagschmetten zu Schaum und mengt denselben in die obige Fülle. Eine kleine Form schmiert man mit Butter aus, belegt sie mit kleinen Trüffelstückchen, füllt sie mit der angegebenen Masse, gießt drei Kaffeelöffel Madeira dazu, kocht das Ganze im Dunstbade und stürzt es aus. Das Gerippe des Huhnes wird auf Butter gedünstet, die ausgekochte Suppe wird abgeseiht, mit einer hellen, gesalzenen Einbrenne aufgekocht, nach Geschmack werden Trüffelstückchen hineingemengt und damit nochmals gekocht, eine Schale Schlagschmetten wird, fest geschlagen, dazu gegeben, worauf man das Ganze nochmals aufwallen läßt; ein Theil dieser Tunke wird über das Ausgestürzte gegossen, das Uebrige in die Mitte der Reifform gethan oder in

einer Schale für sich aufgetragen. Für 4 Personen braucht man 4 Hühner, von 2 behält man die Brüstchen zurück, welche mit Schinkenstückchen und Trüffeln gespickt, vor dem Anrichten rasch gedünstet, und um die fertige Speise herumgelegt werden.

Dunstspeise vom Huhn. II. Art.

Für 2 Personen.

Ein rohes Huhn wird abgezogen, das Fleisch von den Knochen gelöst, im Mörser fein gestoßen und durch ein Drahtsieb gedrückt. 2 Dka. Butter, einen gehäuften Kaffeelöffel Mehl läßt man aufschäumen, gießt 3 oder 4 Löffel Wasser darauf, bis daraus unter fortwährendem Rühren ein dicker Brei wird; dieser wird mit 2 rohen Dottern, 1 Löffel Schlagobersschnee, etwas Pfeffer und Salz mit dem zerstoßenen Huhn vermengt. Eine runde mit Zapfen versehene Form wird mit Butter gut ausgeschmiert, mit feingehacktem Schinken ausgestreut, mit der Masse gefüllt und diese in der Röhre eine halbe Stunde in Dunst gebacken; man stürzt das Ganze und gibt gedünstete, gehackte Erdschwämme in die Mitte.

Krebspudding mit Hühnern.

In 7 Dka. Krebsbutter läßt man 7 Dka. Mehl aufschäumen, gießt 1 Delt. Milch hinein und läßt dies unter fortwährendem Rühren zu festem Koche einkochen; wenn nun dieser abgekühlt ist, rührt man 4 Dotter hinein, dann werden 20 Stück, in Rindssuppe gekochte Spargelköpfe, einige Erdschwämme und Krebsschweifeln auf Butter gedünstet, jedoch nur so viel, daß jedes Stück für sich bleibt, dazu gethan; dies Gemenge wird in den Koch gerührt, in welchem von vier Klar Schnee kommt. Eine Form wird mit Krebsbutter be=

strichen, die obige Masse bis auf einen Finger breit hineingefüllt und eineinhalb Stunden im Dunst gekocht. Zuletzt stürzt man den Pudding aus, legt gedünstete Hühnerbrüste herum und betropft sie mit Krebsbutter.

Kapaun mit Muscheln. I. Art.

Einen sauber geputzten, ausgenommenen Kapaun kocht man in guter Suppe weich. In einer Pfanne kocht man von 2 Dclt. weißen Wein, einem großen Kochlöffel Mehl, einem viertel fein gehackter Zwiebel, einigen Neugewürz- und Pfefferkörnern, 1 Lorbeerblatt, 1 Stückchen Citronenschale, 5 Dka. Butter und 4 Dottern einen dicken Brei; gießt dann die Suppe, worin der Kapauner gekocht hat, durchgeseiht darauf, läßt ihn recht glatt verkochen und gibt von 3 sauber geputzten Sardellen und 6 Dka. Butter Sardellenbutter dazu, läßt die Tunke dicklich aufsieden, gibt den Kapaun hinein und umgibt ihn mit gebratenen Muscheln (s. Muscheln).

Kapaun mit Muscheln. II. Art.

Allerlei Wurzelwerk und eine Zwiebel werden in dünne Scheiben geschnitten, hiezu kömmt ein wenig Thymian und Rosmarin, eine Nelke, ein Stückchen Citronenschale, einige Löffel Wein, etwas Citronensaft und kräftige Suppe. In diesem Sud wird der Kapaun weich gekocht, dann herausgenommen und der Erstere durchgeseiht. Das zurückgebliebene Grünzeug läßt man mit 7 Dka. frischer Butter aufschäumen, gibt 4 mittelgroße Kochlöffel Mehl dazu, verrührt es gut, gießt den Sud darauf, läßt es aufkochen und seiht es durch. Nun macht man von 5 Sardellen und 7 Dka. frischer Butter Sardellenbutter, rührt diese mit 5, fein zerstoßenen, rohen Muscheln in die Tunke, läßt diese aufkochen, bin-

det sie mit 3 Dottern und gießt sie über den zierlich zerschnittenen Kapaun. Man trägt ihn mit sauber geputzten Muscheln in Schalen, die man in einigen Löffeln Wein und einem kleinen Stückchen Butter aufkochen läßt, auf.

Taubenbrüste mit Pudding.

4 geputzte Tauben werden ausgenommen, das Brustfleisch davon wird in Hälften getheilt, so daß an jedem Stück Brustfleisch ein kleines Stück Knochen vom Flügel bleibt, jeder Theil wird mit 2 Reihen Speck gespickt, etwas gesalzen und auf Butter, zugedeckt, saftig gebraten. Das Übrige von den Tauben gibt man in einen Topf mit 2 drittel Liter Wasser, 1 blättrig geschnittenen Zwiebel, 10 Neugewürz-, 10 Pfefferkörnern, einem Lorbeerblatt und etwas Salz. Das Alles setzt man zum Feuer und läßt es kochen. Wenn die Taubenreste genügend weich sind, löst man das Fleisch von den Knochen, zerstößt es im Mörser recht fein und drückt es durch das Sieb. Nun verrührt man damit 4 ganze Eier, 6 Dka. fein geriebenen Parmesankäse und etwas Semmelbröseln; von letzteren nur so viel, um die Fülle nicht flüssig zu haben, dann streicht man eine Lochform mit Butter gut aus, gibt die Fülle hinein, stellt sie, in einem Dunstbade zugedeckt, in die Röhre und läßt sie darin eine Stunde kochen, stürzt die Form, legt die saftig gebratenen Taubenbrüstchen oben auf die gestürzte Fülle und übergießt das Ganze mit einer Madeira-Tunke. Die übrige Tunke gibt man in die Mitte der in der Fülle befindlichen Höhlung.

Die Madeira-Tunke bereitet man auf folgende Art: Man macht von 7 Dka. Butter eine mäßig dünne, dunkelgelbe Einbrenne, gießt etwas von dem Safte, worin die Taubenreste gekocht, nebst 4 Löffeln Madeira,

einen Kaffeelöffel Fleischsaft und ein wenig gebrannten Zucker dazu, läßt es recht verkochen, seiht es durch, gibt nun einige Trüffel und Erdschwämmescheiben hinein, läßt es mit diesen Zuthaten eine Stunde bei wiederholtem Umrühren glatt verkochen und gibt es zu dem Taubenpudding.

Getrüffelte Schweinsfüße.

Ein halbes Kilo Schweinefleisch, ein halbes Kilo Kalbfleisch, eine mittelgroße Gansleber und ein viertel Kilo gekochter Schinken werden in Würfel geschnittenen Speck und einer halben Zwiebel gedünstet; wenn es ausgekühlt ist, rührt man eine geschälte, geweichte Semmel hinein und treibt es dreimal durch die Hackmaschine; in diese Masse kommen 6—8 in Scheiben geschnittene Trüffel, 1 Messerspitze Pastetengewürz und 3 Löffel Madeira.

Ein Schweinsnetz wird gut gewaschen, in handgroße Stücke geschnitten, in welche je ein Löffel voll der Masse so eingewickelt wird, daß längliche Rollen, ähnlich den Schweinsfüßchen gebildet werden; in eine Bratpfanne gelegt, werden sie eine viertel Stunde in der Röhre gebraten. Man kann sie als Auflage zu Gemüse verwenden oder mit gedünstetem Reis und Madeira-Tunke auftragen.

Tauben als Wildtauben.

Man dünstet eine kleine Zwiebel, eine Petersilienwurzel, eine gelbe Rübe, 1 Lorbeerblatt, 6 Pfeffer- und eben so viel Neugewürzkörner und ein Stückchen Zucker auf 3 Dka. Butter braun; salzt ein paar geputzte, herausgenommene Tauben, legt sie auf das Grünzeug und läßt sie abermals eine viertel Stunde dünsten. Nachdem man die Tauben hinausgenommen, staubt man die übrig

gebliebene Tunke mit einem Kochlöffel Mehl ein, fügt noch etwas Suppe, Essig und Citronensaft nach Geschmack hinzu, läßt einem Kaffeelöffel Himbeer- oder Ribissalse darin verkochen, seiht die Tunke über die in Viertel geschnittenen Tauben und trägt sie mit Halbmonden von Butterteig auf.

Ente als Wildente.

Eine Ente wird geputzt, ausgenommen, gewaschen und gesalzen, mit einer gelben Rübe, einem Stück Sellerie, Petersilienwurzel, 1 kleinen Zwiebel, 6 Pfeffer- und 6 Neugewürzkörnchen, einem kleinen Lorbeerblatt und 10 Wachholderbeeren in einer Pfanne mit einem viertel Liter Wasser 3 Stunden lang gedünstet, bis sie weich ist; von 6 Dka. Butter, 2 Löffelchen Mehl wird eine Einbrenne gemacht, der Saft der Ente, 3 Löffel Essig, 1 Löffel Zucker, 1 Messerspitze Wachholdersaft damit verkocht, das Ganze durchgeseiht und über die in Stücke zerschnittene Ente gegossen.

Schwarzer Hase.

Das Vordere von einem Hasen wird in Stücke geschnitten und sammt dem Bänschel, nachdem die Galle entfernt worden, auf 1 großen Zwiebel, Wurzelwerk, 7 Dka. Butter, 10 Pfefferkörnern, 10 Neugewürzkörnern, einem Lorbeerblatt, einer Prise Thymian und Salz zugesetzt. Sobald es angebräunt ist, gießt man ein drittel Liter Suppe oder Wasser dazu und läßt es 2 bis 3 Stunden (je nachdem der Hase jung oder alt ist) dünsten. Von 7 Dka. Butter und zwei Löffeln Mehl wird eine braune Einbrenne gemacht und mit der ausgedünsteten Brühe verkocht. Nachdem ein Weinglas Essig, Citronenschale und zwei gehäufte Eßlöffel Zucker beigemischt

worden sind, wird diese Tunke durchgeseiht, der Hase hinein gegeben und noch einmal damit aufgekocht. Zuletzt färbt man diese Tunke mit etwas Braunzucker (s. Anhang).

Gedünsteter Hase.

Ein Hasenrücken wird abgehäutelt, in Stücke geschnitten und diese auf 14 Dka. Butter, Wurzelwerk, 1 Lorbeerblatt, 6—7 Körnchen Neugewürz und 1 Zwiebel angeröstet. Dann gießt man etwa 1 Liter Suppe oder Wasser unter und dünstet den Hasen 1½ Stunden hindurch; macht von 14 Dka. Butter und etwas Mehl eine Einbrenne, gießt die ausgekochte Brühe darein, verkocht sie damit und seiht sie durch, gibt die Hasenstücke hinein und läßt das Ganze mit einem Eßlöffel Perlzwiebeln, 10—12 ausgesteinten Oliven, einer Messerspitze gestoßenem Pfeffer und 1 Glas Rotwein noch einmal aufkochen.

Hasenschnitten in Pomeranzen-Tunke.

Zu dieser Speise werden die Keulen von 2 Hasen saftig und weich auf Speck und Zwiebel gebraten, dann, nachdem sie kalt geworden, wird das Fleisch abgelöst, fein gehackt oder im Mörser gestoßen, etwas Salz, Pfeffer, etwas Citronenschale, der Saft, worin sie gebraten wurden und 5 ganze, rohe Eier gut damit verrührt. Das fein gehackte oder gestoßene Fleisch kann auch durch ein Sieb getrieben werden. Man streicht eine Loch- oder Reifform mit Butter gut aus, belegt sie mit Papier und läßt darin diese Masse im Dunstbade dreiviertel Stunden kochen.

Das Fleisch der zwei Rücken löst man ab, schneidet schräge, gleiche Scheiben, klopft und salzt sie und läßt sie schnell in klarer, heißer Butter nur wenige Minuten

aufschäumen, nimmt sie aus der Pfanne, macht in jede Scheibe einen schrägen, oberflächlichen Einschnitt, überzieht alle mit Fleischsaft (s. Anhang) und gibt in jeden Einschnitt eine kleine Pomeranzenspalte, von der man Haut und Kerne entfernt hat.

Die in Dunst gekochte Hasenfülle wird auf eine passende Schüssel gestürzt, die Scheiben im Kranz darauf gelegt und in die Mitte wird die Tunke gegossen.

Pomeranzentunke: 14 Dka. mageren Schinken, etwas Wurzelwerk und eine halbe Zwiebel läßt man in 5 Dka. Butter gelb anlaufen, gibt einen Löffel voll Mehl dazu, läßt es aufschäumen, fügt 1/3 Liter gute Suppe bei, läßt die Tunke gut aufkochen, seiht sie durch, entfettet sie, gibt ein Weinglas weißen Wein, dann von einer Pomeranze und von einer Citrone den Saft hinein, läßt Alles nochmals aufkochen und fügt etwas fein stiftlich geschnittene Pomeranzenschale hinein.

Hasenschnitten mit Kräutern.

Der fleischige Rücken eines frischen Hasen wird enthäutet und das Fleisch sorgfältig vom Knochen gelöst; dann schneidet man davon schräge, längliche Schnitten, klopft sie mit einem Messer flach und gibt ihnen eine schöne Form, sticht in jede ein glatt geschabtes Rippenbeinchen, salzt und pfeffert sie und stellt sie bei Seite. In eine Pfanne gibt man 5 Dka. fein gehackten Speck, 5 Dka. frische Butter, läßt darin eine halbe, sehr fein gehackte, weiße, mittlere Zwiebel aufschäumen, gibt einen gestrichenen Eßlöffel voll fein gehackter, grüner Petersilie, dann 2 grob gehackte oder in feine Blätter geschnittene Trüffeln, 15—20 Stück eingelegte, in kleinere Stücke geschnittene Erdschwämme dazu und läßt das Ganze einigemal aufschäumen. In einer Pfanne läßt man

7 Dka. Butter heiß werden, legt die Schnitten hinein, bestreut sie mit rohen, feinen Kräutern, grüner Petersilie, Sellerie, Zwiebel, Erdschwämme, dünstet sie auf raschem Feuer 4 Minuten, wendet sie um, schöpft das Fett ab, gibt einen Löffel Fleischsaft dazu und läßt die Schnitten noch einmal aufkochen. Man richtet sie auf einer Schüssel im Kranze an, gibt die vorher gedünstete Zwiebel und Petersilie mit den Schwämmen in die Mitte, verziert das Ganze mit dreieckig, geschnittenen, ausgebackenen Semmelschnitten, Oliven- und Citronenspalten und trägt es sehr heiß auf.

Reh-Rippen.

Aus dem Rehrücken werden schräge Fleischscheiben geschnitten, tüchtig durchgeklopft und nachdem man jeder ein zugespitztes Rippenbeinchen angesteckt hat, in Butter gedünstet. Das übrige Fleisch wird vom Knochen gelöst, gehackt und mit 3 in Wasser geweichten, gut ausgedrückten Semmeln durch ein Sieb gestrichen, mit 3 Eiern, etwas Pfeffer und Pastetengewürz (s. Anhang) einer geriebenen Zwiebel, einem Löffel Parmesankäse, einem Löffel Mehl, 2 Löffeln Madeira und etwas Salz tüchtig durchgerührt und in einer mit Butter ausgeschmierten, mit Semmelbröseln ausgestreuten Blechform eine halbe Stunde in Dunst gekocht. Während dem wird eine mäßige dicke Buttereinbrenne gemacht, in welcher man eine zerschnittene Zwiebel, ein Lorbeerblatt, etwas Pfeffer und Neugewürz dünsten läßt; ist sie goldbraun geworden, schüttet man etwas Fleischbrühe dazu, läßt sie aufsieden und seiht das Ganze durch. Sodann werden einige Löffeln Madeira und einige, zuvor auf Butter gedünstete, mit Citronensaft betropfte Erdschwämme oder Herrenpilze in dieser Tunke verkocht.

Beim Anrichten stürzt man die oben erwähnte Fülle auf die Schüssel, wo die Rippenbeinchen nach Außen zu liegen kommen und gießt in den mittleren Raum die dickliche Tunke mit den Schwämmen.

Rehbeefsteak (Lendenstücke).

Man löst von einem abgehäuteten Rehrücken das Fleisch, schneidet es in Daumenlange Stücke, die man aufstellt und so flach klopft, mit etwas Salz und Pfeffer bestreut und rasch in einer flachen Pfanne mit frischer Butter 3—4 Minuten lang auf starkem Feuer bratet; während des Bratens gießt man etwas Suppe und ein paar Tropfen Rotwein unter und gibt dazu Kastanienbrei oder Gemüse.

Gedünstete Rebhühner.

Die Rebhühner werden, nachdem sie gerupft und gewaschen sind, auf Wurzelwerk, Salz, Speck und Suppe gedünstet; wenn sie weich sind, herausgenommen und zertheilt; die ausgekochte Brühe verdichtet man mit lichtgelber Einbrenne und gießt sie wieder über die Rebhühner. Eine schöne, in Scheiben geschnittene Gansleber wird auf ein wenig Butter und klein gehackter Zwiebel, in zugedeckter Pfanne in der Röhre gebraten und die Rebhühner sammt Saft damit vermengt. In Scheibchen geschnittene Hahnenkämme und Trüffeln werden in guter Suppe gekocht und beim Anrichten in die Mitte der Schüssel gelegt. Rings herum kommen die Leberscheiben und Rebhuhnstücke und über das Ganze gießt man die Tunke.

Rebhühner in Pomeranzen-Tunke.

Man dünstet 1 Paar ausgenommene Rebhühner auf 10 Dka. Butter, einer kleinen, weißen Zwiebel, Salz

und einigen Pfeffer- und Neugewürzkörnern. Wenn sie genügend weich sind, nimmt man sie aus der Pfanne; verrührt mit dem zurückgebliebenen Safte eine braune, nicht dicke Einbrenne aus 7 Dka. Butter, gibt noch 2 Löffel weißen Wein und etwas starke Suppe dazu, um es dicklich zu haben, läßt es recht verkochen, seiht es durch ein Sieb, gibt nun den Saft von einer Pomeranze und einer halben Citrone, ein Stückchen von der äußersten gelben Pomeranzenschale, zu feinen Nudeln geschnitten, dazu, legt darein die in Viertel zerlegten Rebhühner, und trägt sie mit Butterteig-Pastetchen auf.

Rebhuhn in Kohl gedünstet.

Ein Rebhuhn wird gesalzen, mit etwas Pasteten-gewürz (s. Anhang) bestaubt, in dünne Speckblätter ganz eingewickelt und in einer sehr heißen Röhre 5—8 Minuten gebraten. Ein ganzer Kohlkopf (Kapuste) wird in Salzwasser gebrüht und mit einem Hohlmesser in der Mitte ausgehöhlt; dann versucht man mit den Fingern vorsichtig den Raum auszuweiten, um so darin Platz für das Rebhuhn zu gewinnen. Den gebrühten Kohl legt man in eine Pfanne kaltes Wasser. Mittlerweile gibt man in eine Pfanne die ganze Zwiebel in feine Blätter geschnitten, einige Blätter Petersilienwurzel, Sellerie und ein wenig gelbe Rübe, und dünstet das auf etwas Speck goldgelb. Ist dieses geschehen, so nimmt man den Kohl aus dem Wasser, drückt ihn leicht aus, salzt und bestaubt ihn mit etwas Pasteten-gewürz, steckt das schnell überbratene Rebhuhn in den Kohl, umwickelt es leicht mit dünnen Fäden, achtet darauf, daß die Form schön und der Größe des Rebhuhns entsprechend sei, läßt die nebeneinander gelegten Füßchen desselben aus der Mündung des Kohles heraussehen, belegt das Ganze mit einer großen, starken Speckplatte

und gibt es, sammt dem gedünsteten Wurzelwerk, einem Löffel Fleischsaft (s. Anh.), 4—6 Löffel kräftiger Suppe in eine fest schließbare Pfanne und dünstet es eine Stunde in der Röhre. Eine viertel Stunde vor dem Anrichten nimmt man den Deckel weg, begießt es fleißig, daß es rasch Farbe annimmt. Man trägt das Rebhuhn unzerlegt auf.

Reisragout.

Für 6 Personen.

Einen halben Liter Reis läßt man auf 12 Dka. Butter anlaufen, gibt nach und nach 2 Kaffeebecher Suppe und 7 Dka. geriebenen Parmesankäse hinein und läßt den Reis weich dünsten, jedoch nicht zerkochen. — Eine glatte gut ausgestrichene Form wird am Boden und an den Seiten mit Reis ausgefüttert und mit folgendem Ragout gefüllt: Ein in Suppe gekochtes Huhn, dem die Haut abgezogen wird, Magen und Leber davon, ein gekochtes Briesel, 8—10 auf einem nußgroßen Stückchen Butter und Citronensaft gedünstete Erdschwämme und einige Trüffelstückchen werden zusammen gemengt, nachdem Huhn und Briesel zerschnitten worden sind.

Sodann läßt man 7 Dka. Butter anlaufen, 2 Eßlöffel Mehl tüchtig darein verkochen und mengt das mit der vom Huhn ausgekochten Brühe.

Von einer Citrone der Saft wird mit 2 Dottern verrührt, auch hineingethan und auf das Ragoutgeseiht. (Es muß dicklich sein.) Sobald dieses die mit Reis belegte Form gefüllt hat, wird es mit Reis bedeckt und eine Stunde in Dunst gekocht, worauf es gestürzt aufgetragen wird.

Ragout in Austernschalen.

Hühnerfleisch, Kalbfleisch, Kalbsmilch, Hahnenkämme, Hühnerleber, Erdschwämme, Herrenpilze, Krebsschweife, Karfiol, Spargel schneidet man in kleine Würfel. Wenn man nicht Alles dieses bei der Hand hat, kann etwas davon weggelassen werden. Man verwendet eben, was man etwa vorräthig oder übrig hat, es ist auch gleichgiltig, ob es gekocht, gebraten oder gedünstet ist. Für 20 Austernschalen gibt man 18 Dka. Butter in eine Pfanne, läßt sie recht aufschäumen, gibt 4 mittlere Kochlöffel Mehl dazu, läßt eine lichte Einbrenne anlaufen, die man mit guter, kräftiger, weißer Suppe vergießt und zu einer ziemlich dicken Tunke verkochen läßt. Nun seiht man diese durch, gibt das vorbereitete geschnittene Fleisch, dann beiläufig 6 Löffel Krebsbutter, etwas Muscatnuß dazu und läßt Alles einmal aufkochen. Dann stellt man es vom Feuer, läßt es auskühlen, vermengt es mit 4 Dottern, streicht die Muschelschalen mit Butter aus, füllt sie mit dem kalten Ragout, welches man recht glatt in die Schalen füllt, gibt von der dicken Tunke etwas über die Fleischwürfel, um sie ganz damit zu decken, bestreut sie mit etwas gelben Semmelbröseln, betropft sie reich mit Butter und bäckt sie in heißer Röhre gelblich.

Ragout von Wild.

Die Schulterblätter eines Rehes werden, wie der schwarze Hase, gedünstet, von den Knochen befreit und in Scheiben geschnitten. Die Brühe wird mit brauner Einbrenne, einem Glase Rothwein oder Madeira und etwas Braunzucker verkocht und die Rehscheiben hineingelegt. Man gibt Halbmonde von Butterteig dazu.

Zungen-Ragout.

Eine frische Rindszunge und eine sehr fleischige Ente werden zusammen mit etwas Wurzelwerk weich gekocht. Auf eine braune Einbrenne von 12 Dka. Butter und 3 Eßlöffeln Mehl gießt man die ausgekochte Suppe, verkocht dies, gibt ein Weinglas guten Madeira dazu und seiht es durch. Die Zunge wird gehäutelt und in Scheiben geschnitten, die Ente von allen Knochen befreit und ebenfalls in Stücke zertheilt; 30 bis 60 große, auf Butter gedünstete Erdschwämme sammt dem ausgedünsteten Saft, etwas Salz, Pfeffer und die durchgeseihte Tunke werden darauf gegeben und das Ganze noch einmal aufgekocht. Auf der Schüssel angerichtet, wird das Ragout mit Butterteigstückchen verziert und umgeben.

Kalbskopf-Ragout.

Ein schöner, abgebrühter Kalbskopf wird, nachdem die Augen ausgestochen sind und er innen und außen gut abgerieben ist, 2 Stunden in Salzwasser gekocht. Sobald er ausgekühlt ist, wird die Haut vom Knochen gelöst, in 5 Ctm. große Würfel geschnitten, die Zunge gehäutet, in Scheiben getheilt und das Ganze auf 1 Zwiebel, 1 Petersiliewurzel, 1 Sellerie, 1 kleinen gelben Rübe und etwas Gewürz noch 3 Stunden in Suppe langsam gedünstet. Sodann macht man von 14 Dka. Butter und 2 gehäuften Eßlöffeln Mehl eine braune Einbrenne, gibt die ausgekochte Brühe dazu, verrührt und seiht es durch, legt die Fleischwürfel hinein, fügt 20 bis 25 Erdschwämme und zwei Weingläser Madeira bei und läßt es zusammen noch kochen.

Hühner-Ragout. I.

Zwei junge, schöne Hühner werden auf Butter weiß und weich gedünstet, ebenso ein von aller Haut befreites Kalbshirn, welches man auf etwas fein gehackter Zwiebel, jedoch sehr achtsam, dünstet, da es ganz bleiben muß. Eine Kalbszunge wird weich gekocht und abgeschält, sodann ein Kalbsbries weich und weiß auf Butter gedünstet. Eine kleine, harte Gansleber, mit Speck umhüllt, in ein Tuch gewickelt, wird in gleichen Theilen Suppe und weißen Wein durch beiläufig zwei Stunden langsam gekocht. 20 große Erdschwämme werden geschält, auf ziemlich große Würfel geschnitten und auf Butter und Citronensaft gedünstet, gebrühte Hahnenkämme in Suppe weich gekocht. Das Alles und eine in Wein gekochte Trüffel wird in kleine Würfel geschnitten, Krebsschweifchen und Krebsscheeren dazu gegeben, untereinander gemengt und mit folgender Tunke übergossen: Von 14 Dka. aufgeschäumter Butter und etwas Mehl wird eine dickliche weiße Einbrenne gemacht, weiße Suppe und einige Löffeln weißer Wein dazu gegeben, das Ganze gut verkocht und durchgeseiht, mit 6 Dottern gebunden und über die heiß gestellten, gemengten Würfel gegossen. Die Tunke muß dick sein, mit etwas Citronensaft säuerlich gemacht werden und kräftig schmecken.

Hühner-Ragout. II.

Zu diesem Ragout verwendet man verschiedene Fleischstücke, gekochtes Hühnerfleisch in größere Würfel geschnitten, Hahnenkämme in guter Suppe gekocht, Kalbsbries auf Butter weich gedünstet, Erdschwämme und ganz kleine Herrenpilze, auf Butter überdünstet, schönes, saftig gedünstetes Kalbfleisch auch in Würfel

geschnitten, Krebsschwänzchen, Krebsscheeren und Hühnerleber. — Angenommen, man hat von dem vorbereiteten Fleische ein halbes Kilo, so nimmt man die zur Tunke bestimmte Suppe, gibt sie in einem Topfe an's Feuer und gibt 2 geputzte, gewaschene Sardellen für 3 Minuten zum Aufkochen hinein, um sie dann wieder heraus zu nehmen. Nun macht man von 28 Dka. Butter, welche man aufschäumen läßt, und von 2 mittleren Kochlöffeln Mehl eine dickliche, lichte Einbrenne, gibt etwas von der Suppe, dann 3—4 Löffel weißen Wein und etwas Citronensaft dazu und läßt diese dickliche Tunke, die kräftig und säuerlich schmecken muß, recht verkochen. Nachdem man sie durchgeseiht, gibt man das vorbereitete Fleisch mit den übrigen Zuthaten hinein, läßt Alles einmal aufkochen, bindet vor dem Anrichten das Ragout mit 2 Dottern und richtet es mit einem Butterteigreif oder in einem gestürzten Reisreif an, den man reichlich mit Krebsbutter betropft.

Ragout von Krammetsvögeln.

Die Krammetsvögel sammt Herz und Leber werden auf Butter oder Speck, Zwiebel, Salz, Gewürz und Citronenschalen braun gedünstet, wobei man nach und nach gute Suppe zugießt.

Sind sie weich, schneidet man die Brüstchen sammt den Köpfen ab, seiht den Saft durch, stößt das Zurückgebliebene sammt den Fleischresten im Mörser, seiht es durch und mischt es mit einer großen, ebenfalls durchs Sieb gestrichenen rohen Gansleber; gibt gestoßenen Pfeffer, 3 Dotter, 2 ganze Eier und Citronenschale dazu, schüttet es in eine ausgestrichene Form, läßt es eine halbe Stunde in Dunst kochen, stürzt es aus, belegt es mit den Vögelbrüstchen und übergießt es mit der oben besprochenen Tunke.

Gefüllter Pudding mit Ragout.

Man hackt 1 Kilo Kalbfleisch sehr fein, gibt dazu 1 in Wasser geweichte, gut ausgedrückte Semmel (welche man mit 6 Dka. zerlassener Butter vermengt) und streicht es durchs Sieb, rührt es nun mit 3 ganzen Eiern und genügend Salz recht ab, streicht eine Lochform mit Butter aus, gibt die Fülle hinein, deckt die Form mit Papier und einem Deckel zu, stellt sie in ein Dunstbad und kocht das Ganze darin, bis die Fülle in die Höhe gegangen, beiläufig drei viertel Stunden. Dann stürzt man das Ganze, füllt die Höhlung mit feinem Ragout, wovon als Aufputz auch auf das Fleisch gelegt wird und trägt dasselbe heiß auf.

Fleischpudding mit Erdschwämmen.

Ein halbes Kilo Schweinfleisch, ein halbes Kilo Kalbfleisch, ein gehäuteltes Kalbshirn und 20 Dka. weiße Gansleber werden zerschnitten und zweimal durch die Fleischmaschine getrieben. Nachdem man 2 große, geschälte, in Wasser oder Wein geweichte Semmeln und 2 Eier dazu gemischt, wird die ganze Masse durch ein Sieb gedrückt. Dann kommen noch: 2 große Trüffel, 2 frische Erdschwämme und 6 Stielchen Schnittlauch (fein gehackt), nachdem sie auf 2 Dka. Butter aufgeschäumt worden — hinein und wird das Ganze mit eine Messerspitze Pastetengewürz und 2 Messerspitzen Salz in einer ausgeschmierten runden Form eine Stunde in Dunst (in einer Röhre) gebacken.

Währenddem wird die Tunke bereitet, wie folgt: 10 große Erdschwämme werden in 1 Liter Suppe mit dem Safte von einer viertel Citrone gedünstet. Davon gibt man den ausgedünsteten Saft in 8 Dka. Butter, die man mit einem gehäuften Löffel Mehl aufschäumen

ließ. 3 Dotter werden mit dem Safte einer halben Citrone und einem Löffel der Erdschwämmensuppe abgequirlt und in die übrige Tunke gegossen, worauf die Erdschwämme, in Scheiben geschnitten, hinein kommen.

Beim Anrichten gießt man einen Teil der Tunke auf den Pudding, den man mit gespickten, auf Butter gebratenen Scheiben von Kalbbries ringsherum belegt. Die übrige Tunke wird dazu angeboten.

Krammetsvögel-Fasch.

Nachdem die Krammetsvögel geputzt und gewaschen sind, schneidet man die Brüste ab und legt sie bei Seite; zu fünf Vögeln wird 5 Dka. würflig geschnittener Speck mit einem kleinen Stückchen Zwiebel ein wenig geröstet, worauf die übrigen Theile der Vögel, das Gerippe und Innere eineinhalb Stunden gedünstet werden, dann stößt man es im Mörser, drückt es durch ein Sieb, macht von 3 Dka. Butter und einem kleinen Kaffeelöffel Mehl eine lichte Einbrenne, vermengt sie mit dem Gestoßenen, gibt einen Löffel Suppe dazu und läßt es einmal aufkochen, so daß es einen dicken Brei bildet. — Die Brüste werden mit feingeschnittenem Speck gespickt und mit 5 Dka. Butter rasch eine Stunde gebraten.

Die Fasch wird auf eine flache Schüssel gegeben und mit den Brüstchen umgeben.

Gesulztes Spanferkel.

Ein Spanferkel wird ausgenommen, gewaschen, mit Salz eingerieben, eine Stunde liegen gelassen, abgetrocknet, in eine Pfanne gelegt, mit so viel Wasser, daß es davon bedeckt ist und auf Wurzelwerk, Zwiebel, Pfeffer, einem viertel Liter Essig, einem viertel Liter

Weißwein, zugedeckt weich gekocht; man läßt den Sud erkalten, nimmt es heraus, legt es auf eine lange Schüssel; den Sud läßt man nun etwas einkochen und klärt ihn wie Sulz (s. Anhang), gießt ihn halb erstarrt über das Spanferkel und läßt das Ganze kalt werden; man verziert die Schüssel mit Citronenscheiben und Fleischsulz.

Anmerkung: Will man das gesulzte Spanferkel stückweise auftragen, muß man es im rohen Zustande zertheilen.

Gesulzter Hase.

Man schneidet das Fleisch von einem saftigen gebratenen jungen Hasen, gleich nach dem Erkalten in gleiche, zierlich geschnittene Stücke; gießt in eine Sulzform kräftige, klare Sulz (s. Anhang) daumenhoch ein, läßt sie erstarren und legt sie nach Belieben mit ausgestochenen Pfeffergurken, Krebsschwänzchen, eingelegten Mais, kleinen eingelegten Erdschwämme, sauber eingelegten Röthlingen, roten Rüben, hartgekochten Eiern (beliebig geformt), Sardellen- und Aalstückchen aus. Auf diese Verzierungen gießt man abermals etwas Fleischsulz und legt Hasenschnittchen darauf, dann abwechselnd Fleischsulz und Hasenschnitten, bis die Form voll ist. Selbstverständlich muß man die Sulz immer starr haben, ehe man eine Lage Fleisch darauf legt. Man stürzt sie auf eine passende Schüssel und gibt dazu eine Senfmayonnaise oder kalte Senftunke.

Gehackte Hasen-Schnitten.

Ein halbes Kilo Hasenrückenfleisch wird gehackt, mit 2 geweichten, ausgedrückten Semmeln durchs Sieb gestrichen und mit 2 ganzen Eiern, Salz, Pfeffer, 14 Dka. zerlassenem Butter und einer Löffel Parme-

sankäse tüchtig durchgerührt. Dies wird kalt gestellt und wenn es stockt, daraus blattförmige Scheiben ausgestochen, welche eine Minute lang in heißer Butter am Feuer überbraten werden.

Dann gibt man in eine lange Pfanne Fleischsulz (beiläufig einen Centimeter hoch) und legt, sobald sie erstarrt ist, die völlig ausgekühlten Scheibchen so darauf, daß sie einen Finger breit von einander entfernt sind. Sodann übergießt man sie wieder mit kalter noch flüssiger Sulz und läßt sie abermals starr werden. Nun sticht man mit einer größeren Blattform die Scheiben mit der Sulz aus, richtet sie zierlich auf die Schüssel an und trägt dazu eine Senftunke auf.

Gesulzte Schnitzel.

Man löst 2 Kilo Kalbfleisch vom Rücken von den Knochen ab und zwar der Länge nach, sticht mit einem spitzen Messer Löcher in das Fleisch, steckt in diese Pistazien, Trüffel-, Speck- und Zungenstückchen recht dicht ein und dünstet es in 8 Dka. Butter und etwas Suppe langsam durch 1 Stunde; dann läßt man es im Saft verkühlen; nachdem es ganz kalt geworden ist, schneidet man dünne Scheiben, gießt etwas Fleischsulz auf eine flache Schüssel, läßt diese halb erstarren, legt die Fleischschnitzel neben einander darauf, gießt wieder etwas Sulz zu, läßt sie wieder fest werden, sticht die Schnitzel einzeln sammt der Sulz heraus, legt sie kranzförmig auf eine runde Schüssel und gibt in die Mitte Mayonnaise oder Senftunke.

Kalte Vorspeise von Huhn.

Man kocht junge Hühner in einer fetten Brühe, weich, läßt sie erkalten, zieht die Haut ab, befreit sie von den Knochen und schneidet sie in Stücke.

Dann werden 14 Dka. sauer eingelegter Aal, 1 Bricke, 1 Stück Häring, 4 Sardellen (entgrätet), 3 Dka. Kapern, 6 Stück kleine, grüne Gurken, klein gehackt, mit den Hühnerstücken vermengt und 2 Stunden vor dem Anrichten mit einer guten Mayonnaise, Pfeffer und Salz verrührt; aus dem Ganzen macht man eine Bombe oder einen Scheiterhaufen und putzt ihn mit Sulz und Caviar.

Hühner in Sulz.

2 Hühner werden mit 2 Kalbsfüßen, Wurzelwerk, einer halben Zwiebel, 1 Prise Salz und 10 Körnern Pfeffer in 2 Liter Wasser recht weich gekocht, herausgenommen, abgekühlt, in größere Stücke geschnitten und von Knochen und Haut befreit. In den Sud, in dem sie gekocht haben, gibt man 1 Weinglas Weißwein, 1 Weinglas Essig und 4 rohe Eiweiß und rührt dies auf dem Herde so lange, bis es einmal aufwallt. Dann gießt man es in ein aufgespanntes Tuch und läßt es langsam durchtropfen. Mit dieser Sulze wird der Boden einer Form leicht bedeckt und wenn sie stockt, werden mittelst harten Eiern, Gurken ꝛc. eine Reihe von Verzierungen nach Belieben darauf angebracht, worauf man wieder eine Lage Sulz darauf gießt und wenn sie abgekühlt ist, die Hühnerstücke aufschichtet. Ueber das Ganze wird der Rest von Sulz gegossen. Die sehr schöne Speise wird vor dem Auftragen ausgestürzt.

Hühner mit Mayonnaise.

Man putzt, wäscht und nimmt 2 Hühner sauber aus, kocht sie mit etwas Salz und Wurzelwerk weich, läßt sie dann in dieser Suppe auskühlen; nimmt sie heraus, zieht die Haut ab, nimmt die größeren Knochen fort und theilt die Hühner in zierliche Stücke, die man

mit etwas Citronensaft betropft, mit Salz und Pfeffer bestreut und zugedeckt stehen läßt. Unterdessen macht man eine Mayonnaise (s. Mayonnaise), gibt von dieser etwas auf eine Schüssel und darauf die Hühnerstücke, welche man wieder mit Mayonnaise bedeckt.

Rebhühner in Glasur.

Man dünstet 4 Stück junge Rebhühner in einer Pfanne auf 7 Dka. feinblättrig geschnittenen Speck, 7 Dka. Butter, 2 mittleren Zwiebeln, etwas Wurzelwerk, Salz, Neugewürz- und Pfefferkörnern weich, läßt sie kalt werden und schneidet sie erst in die Hälfte, dann das Brustfleisch mit einem kleinen Stückchen vom Flügelknochen davon ab und den fleischigen Bügel vom Fuß herunter.

Zu dem in der Pfanne befindlichen Wurzelwerk gibt man 2 gestrichene Löffel dünne, braune Buttereinbrenne, 8 Löffel roten Wein und etwas kräftige Suppe, läßt es verkochen, seiht es durch, gibt 1 Löffel Fleischsaft (s. Anhang) und 2 Dclt. gute, starke, feste Sulz, die man zerlassen, gut verrührt dazu, und stellt diese dicke, kräftig schmeckende Tunke aufs Eis.

Wenn sie anfängt zu erstarren, taucht man die zierlich geschnittenen Stücke der Rebhühner hinein, so zwar, daß sie überall reich und gleichmäßig damit überdeckt sind, legt sie auf ein am Eise liegendes Blech, läßt sie recht fest werden, richtet sie kranzförmig auf einer runden Schüssel an und verziert sie mit weißer oder roter Sulz.

Gesulzte Fasane und Rebhühner.

Man gibt in eine Pfanne ein viertel Liter weißen Wein, eben so viel Essig, einen halben Liter Wasser,

10 Wachholderbeeren, 10 Pfeffer- und Neugewürzkörner, Wurzelwerk, 2 Lorbeerblätter, 1 größere Zwiebel und Salz. Darin dünstet man, gut zugedeckt, 2 Stück Fasane oder 4 Stück Rebhühner in der Röhre 4 Stunden lang. Die Flüssigkeit muß beim Dünsten immer über dem, in einer passenden Pfanne liegenden Geflügel stehen. Man verwendet zu dieser Speise ältere Fasane oder Rebhühner. Ist das Geflügel weich gedünstet, dann nimmt man es heraus, schöpft von dem Saft das Fett ab, seiht denselben durch, gibt 18 Blatt Gelatin (auf 1 Liter Brühe) und klärt sie mit 4 Eiklar (s. Anhang). Die Fasane werden in schöne Stücke zerlegt, auf eine Schüssel flach nebeneinander angerichtet und mit der halb erstarrten Sulz übergossen. Sobald diese ganz gestockt ist, kann die Speise aufgetragen werden.

Falscher Lachs.

2 Kilo Kalbfleisch (die Nuß vom Schlegel) wird mit Salpeter und Salz tüchtig eingerieben und in ein Gefäß gelegt, worin es gekocht werden kann. 4 Zwiebeln, eine halbe in Scheiben geschnittene Citrone, 1 handvoll Petersilie, 2 gelbe Rüben, Sellerie, 2 Lorbeerblätter, 10 Nelken, 1 Theelöffel weißer Pfeffer, etwas Basilicum und Thymian werden theils unter, theils auf das Fleisch gelegt, welches 4 Tage darin bleibt, jedoch täglich umgewendet wird. Am vierten Tage schüttet man einen halben Liter Wasser und einen halben Liter Essig darauf und läßt es 2 Stunden kochen, bis es so weich ist, wie ein Fisch; dann läßt man es über Nacht in der Brühe stehen. Man hackt Sardellen, grüne Petersilie, Perlzwiebel und Kapern ganz fein, streicht sie durch ein Sieb, bestreicht damit das Fleisch von allen Seiten, gießt 14 Dka. Oel darüber und läßt es einige Tage darin stehen, muß es aber täglich umwenden.

Will man es auftragen, so schneidet man es wie Lachs und gibt Mayonnaise dazu. Es muß das Aussehen und den Geschmack von Lachs haben.

Falscher Thunfisch.

Von 1 Kalbschlegel wird das Fleisch vom Knochen abgelöst, 3—4mal durch die Fleischmaschine getrieben, dann gut gesalzen zu einer Rolle geformt, in ein Tuch fest eingewickelt und dicht und fest mit Bindfaden umwunden. In eine Tonpfanne, die für die Rolle groß genug ist, gibt man ein drittel Liter weißen Wein, ein drittel Liter Essig, ein drittel Liter Wasser, 1 große Zwiebel, eine viertel Wurzel von Petersilie, Sellerie und gelber Rübe, 1 Lorbeerblatt, etwas Citronenschale; läßt Alles heiß werden, legt die Rolle hinein, läßt sie 2 Stunden kochen und in dieser Brühe erkalten. Man stößt dann 28 Dka. sauber geputzte, entgrätete Sardellen, tropft während dem Stoßen von einer halben Citrone den Saft dazu und treibt sie durch ein Sieb. Nun rührt man in einer tiefen kleineren Schüssel 2 Dotter mit etwas Pfeffer recht ab, gibt tropfenweise 2 Delt. feines Oel dazu, bis es eine dicke Mayonnaise bildet und fügt von 1/4 Citrone den Saft, 2 Löffel Bertramessig und zuletzt die durchgedrückten Sardellen dazu. In diese dicke Maonnyaise wird die in Scheiben geschnittene Wurstrolle gelegt, um 2 Tage darin zu verbleiben. — Man trägt diese Speise mit Fleischsulz verziert auf.

Schwarzwild eingelegt.

Ein halber Frischling wird, wenn ihn der Schmidt von den Borsten befreit hat, tüchtig abgewaschen, mit dem Messer abgeschabt, zerlegt und in folgender Beize gekocht:

16 Dclt. guter Weinessig, 16 Dclt. Wasser und Oesterreicher Wein, alles Wurzelwerk, etwas von allem Gewürz, besonders Pfeffer, 2 Zwiebeln, von 2 Citronen Saft und Schale, gehörig Salz und 2—3 Kalbsfüße.

Wenn das Fleisch ziemlich weich ist, nimmt man es aus der Beize, legt es in hohe Töpfe ein, hält es darin mit Spreizen fest, gießt dann die Beize, die man vorher mit 1 Eiweiß geklärt hat, noch warm darüber und stellt es kalt. Ist das Fleisch sehr fett, so bildet sich von selbst eine Lage Fett, die das Ganze luftdicht verschließt. Ist die Fettschicht nicht vollständig, so muß man die Lücken mit Schweinfett vergießen.

An einem luftigen Orte aufbewahrt, hält sich das Wild monatelang. Will man 1 Stück davon verwenden, entfernt man erst vorsichtig die Fettkruste und läßt, wenn man das Fleisch herausgenommen hat, das Uebrige auf der Platte zergehen, so daß wieder die Sulz oben eine Fläche bildet, die dann, wenn sie erstarrt ist, mit dem zerlassenen Fett vergosien wird.

Schwarzwild in Sulz.

Das Rippenstück wird von den Rippenknochen befreit (indem man die dünne Haut auf den Beinchen durchschneidet und diese herauszieht), zusammengerollt, mit Wachholder bestreut, fest mit Spagat zusammen gebunden und in einer Beize von Rotwein, Wasser, Salz, Zwiebel und Gewürz weich gekocht. Dann löst man den Spagat ab, schneidet die Rolle in Scheiben und stellt sie an den Rand einer, mit Gurken- und Eierstücken belegten, mit Fleischsulz übergossenen Form auf. In die Mitte legt man alle Abschnitzel und weniger schöne Scheibchen und gießt Sulz darüber.

Diese Speise wird ausgestürzt und kalt aufgetragen. Will man die Scheiben von Schwarzwild warm essen, so gibt man folgende Tunke dazu.

Ein halber Liter Hagebutten, ein achtel Liter getrocknete Weichseln werden gewaschen und in Rotwein und Wasser mit 4 Gewürznelken, 1 Prise Zimmt und Citronenschale weich gekocht, durchgeseiht und mit 10—14 Dka. Zucker verrührt.

Fische.

Das Tödten und Bereiten der Fische.

Man tödtet den Fisch mit einem Schlag auf den Kopf, schuppt ihn gut ab, während man ihn bei den Augen an dem Kopfe festhält, legt ihn auf den Rücken, macht bei den Kiemen einen Querschnitt, und schlitzt von da mit scharfem, spitzem Messer vorsichtig den Bauch auf, damit man nicht die Galle zerdrückt, nimmt das Innere heraus, und löst Galle und Gedärme aus dem Bäuschl, welches so gereinigt zur Suppe genommen wird; sodann sammelt man das Blut aus dem geöffneten Fisch in einen Topf, spült den Fisch mit etwas Essig aus, und gibt diesen zu dem Blute. Wird der Fisch nicht im Ganzen bereitet, so theilt man ihn erst in die Hälfte, dann in Stücke.

Um das Blauwerden der Fische zu bewirken, übergießt man die zerschnittenen oder ganzen Fische mit siedendem Essig.

Schwarzer Fisch.

(2 Kilo.)

Nachdem der Fisch getödtet und zubereitet ist, theilt und salzt man ihn. In eine Pfanne gibt man zweidrittel Liter süßes Bier, zwei drittel Liter Wasser, einen halben Kaffeebecher Essig, Rothwein, das Blut vom Fisch, dann 2 große, blättrig geschnittene Zwiebeln,

je eine halbe Wurzel von Sellerie, Petersilie und gelber Rübe nebst 20 Pfeffer-, 30 Neugewürzkörnern, ein Stückchen Schwarzbrod, 8—10 Dka. Pfefferkuchen, ein kleines Stückchen Ingwer und 2 Lorbeerblätter. Das Alles läßt man 1½ Stunden tüchtig kochen, bis alle Zuthaten weich sind. Nun erst wird der Fisch hinein gelegt, bei mäßiger Hitze (durch 8—10 Minuten) weich gekocht, dann mit einem Fischlöffel herausgenommen und auf eine Schüssel gelegt.

In einer zweiten Pfanne läßt man 10 Dka. Butter gelb werden, gibt 3 größere Kochlöffel voll Mehl und 2—3 Stückchen Zucker dazu, macht eine braune Einbrenne, achte aber darauf, sie nicht zu braun werden zu lassen, da sie dadurch bitter würde und gießt die durchgeseihte Brühe, worin der Fisch gekocht hat, hinein, um sie damit eine Viertelstunde kochen zu lassen. Nun seiht man die fertige Tunke nochmals durch, gibt etwas fein geschnittene Citronenschale dazu, gießt sie über den Fisch und läßt diesen darin heiß werden. Man trägt dazu Knödeln oder dicke Nudeln auf.

Gesottener Karpfen.

Man schuppt den Fisch, wäscht ihn gut vom Schleim ab und reibt ihn tüchtig mit Salz, damit er blau wird. Nun spült man ihn schnell ab und legt ihn in eine Fischwanne, worin gut gesalzenes, entweder laues oder kaltes Wasser, eine halbe Zwiebel, einige Pfefferkörner und ein Lorbeerblatt sich befinden. Wenn das Wasser zu kochen anfängt, sehe man zuweilen nach ob der Fisch nicht schon weich ist. Gewöhnlich theilt man einen größeren Karpfen der Länge nach in 2 Theile. Ist der Fisch genug gekocht, legt man ihn auf eine Schüssel, bestreut ihn mit einem Gemenge von einem harten durchgedrückten Dotter und fein gehackter

grüner Petersilie, gibt weich gekochte kleine Kartoffeln und Citronenscheiben herum, und trägt in einer Schale zerlassene gute Butter dazu.

Karpfen gebraten. I.

Man schuppt und wäscht einen Karpfen sauber ab, öffnet ihn sorgsam, um die Galle nicht zu verletzen, salzt ihn nur ein wenig ein und legt ihn in eine runde niedrige Pfanne, mit dem Rücken nach oben; ist er groß, so genügt für 6 Personen die eine Hälfte des Fisches, die andere kann man blau absieden; ist er klein, stellt man ihn, wie oben beschrieben, mit dem Rücken nach oben in die Pfanne, indem man die Schnittseiten am Bauchfleische auseinander biegt und bratet ihn mit frischer Butter eine halbe Stunde bei gutem Feuer.

Gebratener Karpfen mit Sardellen.

Man schuppt den Karpfen, wäscht ihn sauber und legt ihn, nachdem man ihn gesalzen, in eine Pfanne, mit dem Rücken nach oben. Dann läßt man 14 Dka. Butter, eine Zwiebel, je eine halbe Wurzel von Petersilie, Sellerie und gelber Rübe, sämmtliches Gewürz, etwas Citronenschale gelb aufschäumen, schüttet es über den Fisch und läßt ihn bei fleißigem Begießen in der Röhre braten. Wenn er halb fertig ist, entfernt man alles Wurzelwerk und Gewürz, bestreut ihn mit geriebener Semmelrinde und läßt ihn, unter fleißigem Betropfen mit Sardellenbutter, zu Ende braten,

Karpfen gebacken.

Nachdem der Fisch sorgfältig geschuppt und gewaschen ist, wird er in Stücke geschnitten, abgetrocknet, gesalzen und bleibt, wenn möglich, ein bis 2 Stunden

so liegen, damit er mürber wird; dann wickelt man ihn in Mehl, so daß nur eine dünne Schichte an ihm bleibt, taucht ihn in zerklopftes Ei, worin man einen Löffel Wasser gibt, um es dünnflüssig zu machen, und bröselt ihn schließlich ein. Je feiner die Bröseln für alles Gebackene sind, desto dünner und besser ist die gebackene Kruste.

Blau gesottener Karpfen. I. Art.

In einer Pfanne läßt man 3 große, fein blättrig geschnittene Zwiebeln, 30 Neugewürz-, 30 Pfefferkörner, 3 Dclt. scharfen Essig, 5 Dclt. Wasser und genügend Salz recht stark kochen. Den frisch geschlachteten, beiläufig 2 Kilo schweren Spiegelkarpfen schneidet man in Stücke, legt diese neben einander in eine flache Pfanne, begießt vorsichtig jedes einzelne Stück mit der kochenden Beize, gießt dann erst das Übrige darüber, so daß der Fisch damit überdeckt ist, und läßt ihn zugedeckt fertig kochen und auch so erkalten. Man verwahrt ihn in einem Porzellan- oder Tongeschirr und trägt ihn mit Essig und Öl auf.

Blau gesottener Karpfen. II. Art.

Man wählt dazu einen Spiegelkarpfen, z. B. von 2 Kilo. Zuerst bereitet man einen Sud aus einem Theil scharfen Essig, 2 Theilen Wasser, 2 großen weißen, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, etwas Wurzelwerk, 30 Pfeffer- und 30 Neugewürzkörner und ziemlich viel Salz, und läßt denselben in einer glatten Pfanne wenigstens eine halbe Stunde kochen.

Ist der Fisch getödtet, dann salzt man die Hautseite und legt ihn sogleich in den schon vorbereiteten kochenden Sud, der die Fischstücke vollkommen decken

muß, läßt ihn darin bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde kochen und auch wieder auskühlen. Man kann den so zubereiteten Fisch in einem Porzellan- oder Tongeschirr längere Zeit aufbewahren.

Fisch-Mayonnaise.

Ein kleiner Karpfen wird gesotten, in kleine Stücke zertheilt, von Haut und Gräten gänzlich befreit, daß nur das weiße Fischfleisch in Stückchen bleibt; dann legt man auf eine runde Schüssel eine Lage Fisch, darauf Mayonnaise (siehe Mayon.), wieder Fisch und wieder Mayonnaise; die obere Lage muß Mayonnaise sein und wird die zu einem Hügel aufgeschichtete Speise mit Sulz, gekochten harten Eidottern und etwas grünen Salatblättchen verziert.

Karpfen mit Paprika.

Ein Karpfen von circa 2 Kilo wird geputzt und in Stücke geschnitten, die mit Salz und Paprika eingerieben, in einer Pfanne dicht nebeneinander liegend, mit 16 Dka. Butter eine Viertelstunde in der Röhre gebraten werden. Dann gießt man einen viertel Liter saueren Schmetten und eben so viel Suppe darunter und läßt den Fisch damit noch eine Viertelstunde aufbraten. Nachdem die Tunke noch mit etwas Mehl eingestaubt worden, wird sie durchgeseiht und für sich aufgetragen.

Gefüllte Karpfen.

Ein schöner Spiegelkarpfen wird mit Schneckenfülle (siehe Schnecken) gefüllt, zugeheftet, stehend gebraten und während des Bratens mit Sardellenbutter bestrichen; er wird ganz aufgetragen; dazu gibt

man auf einem Teller Sardellenbutter und in eine Schale zerlassene heiße Butter; der Karpfen wird umgeben mit kleinen Kartoffeln, die mit Butter begossen sind.

Fischscheiben.

Man löst das Fleisch von einem kleineren Karpfen oder Hecht ab und stößt es mit feinen Kräutern. — In eine Pfanne gibt man anderthalb in Milch geweichte und ausgedrückte Semmeln, stellt sie auf die Platte, gibt 4 ganze Eier dazu und rührt es, bis ein dicker Brei daraus wird; gibt dies, sobald es verkühlt ist, zu dem Fischfleische, salzt Alles genügend, gibt etwas gestoßenen Pfeffer dazu und streicht es durch's Sieb. Nun formt man blattförmige Scheiben, hüllt sie in zerklopftes Ei und fein geriebene Semmelrinde und bäckt sie licht in gutem Schmalz.

Scheiben vom Schill.

Ein Schill 1½ Kilo wird ausgenommen, ausgewaschen, der Länge nach gespalten und von den Gräten befreit. Dann schneidet man das Fleisch stückweise von der Haut los, klopft die einzelnen Stücke pfeffert und salzt sie, taucht sie in den unten beschriebenen Backteig, backt sie goldgelb in reichlich siedenden Fett, richtet sie auf der Schüssel an und trägt sie mit Senftunke auf. Der Backteig besteht aus: 2 ganzen Eiern, 1 Glas Weißwein, 2 vollen Eßlöffeln gutem Oele, etwas Salz und so vielem Mehle, daß sich ein dicklicher Brei bildet, der an den Fischstücken haften bleibt.

Fisch-Pudding. I.

Ein viertel Kilo entgräteter Fisch wird gehackt und mit 2 in Wasser geweichten, ausgedrückten Semmeln

durchs Sieb gestrichen, dann mit 2 ganzen Eiern, Pfeffer, einem Kaffeelöffel Parmesankäse, einem Kaffeelöffel Mehl, Salz und 9 Dka. zerlassener Butter vermengt.

Nun zieht man einem Karpfen (von ein bis anderthalb Kilo) die Haut ab, löst das Fleisch von den Gräten und schneidet es in Stücke, welche gesalzen und gepfeffert werden. Dann wird eine Puddingform mit Butter ausgeschmiert, mit Semmelbröseln bestreut, zuerst etwas von der obigen Fülle, dann Fleischstücke und sofort hineingethan, bis eine Lage Fülle es schließt. Das Ganze wird eine Stunde in Dunst gekocht.

Die Tunke dazu macht man wie folgt: In einer lichten Buttereinbrenne läßt man Gewürz, ein Lorbeerblatt, eine Zwiebel, 3 Sardellen gut aufschäumen, gießt Fleischbrühe darunter, läßt es damit aufkochen, seiht es durch, gibt etwas Weißwein dazu und quirlt 3 Dotter mit Citronensaft hinein. Der Fischpudding wird ausgestürzt und die Tunke dazu aufgetragen.

Fisch-Pudding. II.

Ein halbes Kilo roher Karpfen, ein halbes Kilo Schill und ein halbes Kilo Rheinlachs werden von Haut und Gräten befreit, fein gewiegt mit 3 abgeschälten, geweichten Semmeln durchs Sieb getrieben und mit 6 Dka. abgetriebener Butter, 3 ganzen Eiern, etwas Pfeffer und Salz verrührt.

In eine ausgestrichene Form kommt erst eine Lage der beschriebenen Masse, dann von Gräten und Haut befreite und gesalzene rohe Lachsscheiben, wieder eine Lage Fischmasse und so fort bis die Form gefüllt ist. Diese wird in eine mit Wasser gefüllte Pfanne gestellt und das Ganze in der Röhre 1 Stunde gedünstet, der Pudding wird warm ausgestürzt, mit Erdschwämmen

tunke begossen und, wenn man will, mit Fischstückchen umgeben.

Schleie in Dilltunke.

In einem halben Liter Wasser läßt man 6 Dka. Butter, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, eine gelbe Rübe, eine Petersilien- und eine Selleriewurzel, 6 Körner Neugewürz, 6 Körner Pfeffer und ein kleines Lorbeerblatt eine halbe Stunde kochen; in dieser Brühe läßt man Schleie (ein halbes Kilo) in Stücke geschnitten eine viertel Stunde kochen. Von 6 Dka. Butter und 1 gehäuften Eßlöffel Mehl wird eine leichte Einbrenne gemacht, der Saft von den Fischen darin gekocht, das Ganze durchgeseiht, 1 Eßlöffel gehackte Dille hineingerührt, über den Fisch gegossen und nochmals aufgekocht.

Gebratener Hecht. I.

Man schuppt und wäscht den Hecht sauber ab, öffnet ihn sorgsam, um die Galle nicht zu verletzen, salzt ihn nur wenig ein und legt ihn in eine runde niedrige Pfanne, mit dem Rücken nach oben, das Schweifende im Munde fest gemacht; macht dann von 16 Dka. Butter und 6 rein gewaschenen, großen, geputzten Sardellen Sardellenbutter, gibt eine halbe in weißen Wein geweichte, ausgedrückte Semmel dazu, streicht diese Fülle durchs Sieb, belegt den Hecht reichlich damit und bäckt ihn in guter Röhre über eine halbe Stunde unter fleißigem Begießen. Man trägt ihn mit Citronenscheiben und kleinen weichgekochten Kartoffeln auf.

Gebratener Hecht. II.

In den entschuppten, ausgenommenen, gut gewaschenen und gesalzenen Hecht werden von beiden

Seiten fingerlange, schräge Einschnitte gemacht, in Streifen geschnittene Sardellen hineingelegt, Parmesankäse und Semmelbröseln darauf gestreut, Butter dazu gegeben und der so zubereitete Fisch eine halbe Stunde gebraten; schließlich wird etwas saurer Schmetten darunter gegossen und das Ganze noch eine Viertelstunde in der Röhre gelassen. — Angerichtet wird der Hecht mit grüner Petersilie im eigenen Saft.

Grüner Hecht.

Der Hecht wird entschuppt, ausgenommen, in Stücke geschnitten, in Salzwasser mit Neugewürz, Pfeffer, Zwiebel und allem Wurzelwerk gekocht, dann herausgenommen und auf eine Schüssel gelegt. Von 7 Dka. Butter und dem dazu nöthigen Mehle macht man eine lichte Einbrenne, gibt von der Brühe, worin der Hecht gekocht, dazu, um eine mitteldicke Tunke zu erhalten, läßt sie gut verkochen, seiht sie, fügt einen Eßlöffel voll fein gehackte grüne Petersilie hinzu und bindet sie, ehe man den Hecht anrichtet, mit 2 Dottern.

Hecht in Oel gebraten.

Ein Hecht von 2 Kilo wird zertheilt und der Kopf mit einer Hand voll Erbsen 2 Stunden in Wasser gekocht. Die anderen Stücke werden in einer Pfanne auf 5 Eßlöffeln gutem Oel und 3 Dka. Butter in der Röhre gebraten, worauf das Erbsenwasser, nachdem es abgeseiht ist darunter gegossen und der Fisch damit noch 10 Minuten aufgekocht wird. Zuletzt wird etwas Mehl eingestaubt.

Gebratener Wels.

Man schneidet Sellerie, Petersilie, gelbe Rübe, Zwiebeln auf feine Blätter, gibt dazu Neugewürz, etwas

Thymian und Lorbeerblatt und einige Scheiben einer sorgfältig von allen Körnern und dem Weißen befreiten Citrone, je nach der Größe des Stückes, ein größeres Stück Butter, läßt das Alles gelb aufröſten, legt den gut geſalzenen und mit Citronenſaft betropften Fisch darauf, und bratet ihn bei fleißigem Begießen in der Röhre weich. Zuweilen muß etwas leichte Suppe untergegoſſen werden. Wenn er faſt genug gebraten iſt, beſtreut man ihn mit geriebener Semmelrinde, betropft ihn mit Butter und bratet ihn völlig fertig. Der Saft wird auf die Schüſſel oder in eine Schale durchgeſeiht. Man trägt dazu gekochte Kartoffeln und Citronenſpalten auf.

Gebratener Wels mit holländischer Tunke.

(Warme Mayonnaiſe für 12 Perſonen.)

Man ſchneidet Sellerie, Peterſilie, gelbe Rübe, Zwiebel auf feine Blätter, gibt dazu Neugewürz, etwas Thymian und Lorbeerblatt und einige Scheiben einer ſorgfältig von allen Körnern und von dem Weißen befreiten Citrone, je nach der Größe des Stückes ein größeres Stück Butter, läßt das Alles gelb aufröſten, legt den gut geſalzenen und mit Citronenſaft betropften Fiſch darauf und bratet ihn bei fleißigem Begießen in der Röhre weich. Zuweilen muß etwas leichte Suppe untergoſſen werden. Wenn er faſt genug gebraten iſt, beſtreut man ihn mit geriebener Semmelrinde, betropft ihn mit Butter und bratet ihn völlig fertig. Der Saft wird auf die Schüſſel oder in eine Schale durchgeſeiht. Man trägt dazu gekochte Kartoffeln und Citronenſpalten auf.

Holländische Tunke.

In eine Pfanne gibt man 6 Dotter, etwas Citronenſaft, einen großen Kochlöffel Mehl und etwas

Sud vom Fisch, stellt es aufs Feuer und läßt es unter fortwährendem Rühren dick werden; dann gibt man ein viertel Kilo Butter dazu, welche man Stück für Stück langsam nach und nach hinein rührt. Diese Tunke wird als warme Mayonnaise auch zu frisch gekochtem Lachs, Hecht u. s. w. aufgetragen.

Stockfisch oder Kabeljau.

Wenn man denselben nicht bereits ausgewässert bekommt, so legt man ihn auf 24 Stunden in eine Lauge von Soda oder Pottasche und läßt ihn dann durch wenigstens 8 Tage in frischem weichen Wasser, welches täglich gewechselt wird, liegen; in Stücke geschnitten, kocht man den Stockfisch in Salzwasser weich oder man bratet ihn mit Sardellen oder man bäckt ihn eingebröselt in Schmalz.

Gebratene Flundern.

Frische, sogenannte „grüne Flundern" werden abgehäutet, rings herum die feinen Gräten abgeschnitten und nachdem die Eingeweide entfernt worden, gewaschen und mit etwas Salz und wenig Pfeffer bestreut, in Mehl gehüllt und auf 5 Dka. Butter etwa 5 Minuten auf beiden Seiten goldgelb gebraten; sie werden warm aufgetragen.

Grüne Häringe.

Frische, sogenannte grüne Häringe werden aufgeschnitten, ausgenommen, nachdem die Kiemen entfernt, mit Pfeffer und Salz eingerieben, in Mehl gehüllt und auf Butter oder Schweinfett auf der Omelettpfanne gebraten.

Marinirte Häringe.

12 Stück Häringe (Milchner) wässert man durch 2 Tage und wechselt das Wasser; dann zieht man ihnen die Haut ab, übergießt sie reichlich mit Milch, und läßt sie, während die letztere einmal gewechselt wird, 2 Tage darin liegen. In einem Thongefäß kocht man 2 Delt. Essig, 2 Delt. Brunnenwasser, eine handvoll Perlzwiebelchen, eine handvoll Kapern, eine halbe, weiße, dünnblättrig geschnittene Zwiebel, genügend Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, etwas Salz, etwas von allem Weißen sorgfältig befreite Citronenschale, dann je 1 Löffel voll, in Nudeln geschnittene Sellerie, Petersilie und gelbe Rübe eine halbe Stunde und läßt es kalt werden. Die aus der Milch herausgenommenen Häringe, deren Bäuschel man ausnimmt, werden langsam von dem Grätengerippe befreit, doch dürfen sie nicht zertheilt werden, sondern müssen im Ganzen bleiben. Die daran haftenden Flossen, der Kopf, die etwa uneben aussehenden Hauttheile müssen entfernt werden; kurz die Häringe müssen schön geformt und glatt aussehen. — Nun streicht man die Häringsmilch durch ein Sieb und verrührt langsam damit die kalt gewordene Beize, sowie Alles darin gekochte, legt die Häringe hinein (in ein Tongefäß) und läßt sie einige Tage darin liegen.

Faschirter Häring.

Ein gut gewaschener Häring wird von den Gräten befreit, Kopf und Schweif abgeschnitten. Das Fleisch desselben wird mit 6 wälschen Nüssen, 1 geschälten Apfel, einer viertel kleinen Zwiebel, 1 Kaffeelöffel Kapern und 7 Dka. Hausbrod ohne Rinde fein gewiegt; sodann formt man aus dieser Masse wieder einen Häring, setzt Kopf und Schweif daran und überstreicht das Ganze

mit folgender Brühe: 3 Dka. Butter wird mit der geschabten Fischmilch gut abgetrieben und 1 Eßlöffel Essig dazu gegeben; man gibt gebratene Kartoffeln dazu.

Marinirter Aal.

Der Fisch wird geöffnet und geschuppt, wenn er groß und stark ist, abgezogen (ist er nur schwächer, dann läßt man ihn in der Haut), am Brett recht mit Salz abgerieben, abgewaschen, in Stücke geschnitten und gesalzen. Auf eine flache größere Pfanne gießt man feines Olivenöl, wenn es heiß geworden, werden die Fischstücke darauf gegeben und in der Röhre unter fleißigem Begießen weich gebraten. Während dem macht man eine Beize wie folgt: 4 Dclt. Essig, 5 Dclt. Wasser, 2 mittelgroße weiße Zwiebeln, fein geschnitten, je eine halbe Wurzel von Petersilie, Sellerie und gelbe Rübe, 30 Neugewürz-, 30 Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter und ein kleines Stückchen Thymian; das Alles läßt man 1 Stunde sehr gut kochen, schlichtet den fertig gebratenen, noch warmen Fisch in einen Tontopf, gießt die noch warme Beize darüber, daß der Fisch reichlich damit überdeckt ist, läßt ihn kalt werden und bewahrt ihn an einem kalten Orte auf.

Aal gebraten.

Wenn der Aal dick und groß ist, zieht man ihm die Haut ab, ist er schwächer, so bleibt sie daran. — Man schneidet, nachdem man den Aal ausgenommen und sorgfältig die Galle entfernt hat, gleich große, vier Finger breite Stücke, salzt sie etwas, legt sie in eine Pfanne neben einander, gibt zwischen jedes Stück eine Schnitte Citronenscheibe ohne Kern, dann ein viertel Lorbeerblatt oder 1 Blatt Salbei und auf jedes Stückchen

Aal ein ziemliches Stückchen Butter und bratet ihn in guter Röhre gegen eine halbe Stunde oder noch länger, wenn er größer ist. Man trägt ihn mit Citronenscheiben auf.

Anmerkung: Will man dem Aal die Haut abziehen, so hängt man ihn am Kopfe auf, macht rings um den Kopf einen Einschnitt, schlägt die Haut zurück und zieht sie wie einen Handschuh herunter.

Gefüllter Aal in Sulz.

Anderthalb Kilo schwerer Aal wird mit einem Beilschlag am Kopfe getödtet, dann mit viel Salz recht gut abgerieben, sauber abgewaschen, durch einen langen Schnitt am Rücken geöffnet, die Eingeweide sorgsam mit der Galle herausgenommen, ebenso das ganze Rückgratbein entfernt, und die nun entstandene Höhle im Aal mit folgender Fülle ausgefüllt: 1 rohe, schöne, kleine Gansleber wird durchs Sieb gedrückt, ebenso ein viertel Kilo fein gehacktes Kalbfleisch; das Ganze dann mit 1 Ei, etwas Salz und Pfeffer vermengt, der Aal damit gefüllt, am Rücken zusammen genäht, in ein Tuch gewickelt, mit Bindfaden verbunden und eine halbe Stunde lang in Sulz (s. Anhang) gekocht. Er wird kalt mit Sulz und Citronenscheiben verziert aufgetragen.

Aal-Ragout.

Einen schönen, großen Aal brüht man ab, ohne daß die Haut heruntergeht, nimmt ihn aus und schneidet ihn in kleine zwei Finger breite Stücke. In eine gute, kräftige Fleischbrühe gibt man 2 Lorbeerblätter, eine größere, in Scheiben geschnittene Zwiebel, 8 Pfeffer- und eben so viel Neugewürzkörner, etwas Salbei, einige schöne Erdschwämme und etwas Salz; darin läßt man die Aalstückchen 10 Minuten langsam kochen, nimmt

sie sammt den Erdschwammen heraus, und legt sie bei Seite. — Aus 12 Dka. feiner Butter macht man eine nicht zu dicke Einbrenne, in welche mit dem Mehl zugleich 2 Sardellen hineingerührt werden, gießt, nachdem Alles gut aufgeschäumt hat, obige Suppe darauf, läßt die Tunke recht verkochen, seiht sie durch, gibt etwas Citronensaft und einige Löffel weißen Weins dazu, läßt Alles nochmals verkochen, bindet es mit 4—6 Dottern, je nachdem man es dick wünscht, gibt die Aalstücke, Hummer, Nocken (s. Anh.) Erdschwämme ꝛc. dazu, und trägt dieses Ragout in einem Butterteigreif auf oder umgibt es mit Butterteighalbmonden.

Lachs-Ragout

wird genau so wie das Aal-Ragout zubereitet.

Lachs. I. Art.

Man setzt ein gut abgeschupptes Stück Lachs in sehr gesalzenem kühlem Wasser ans Feuer und läßt ihn, vom Beginne des Siedens gerechnet, eine viertel Stunde oder eine halbe Stunde, je nach der Größe des Stückes, kochen und trägt ihn warm mit Essig und Öl oder mit holländischer Tunke auch kalt auf. Im Salzwasser gekocht, behält er immer seine Farbe, nur gewinnt er nicht an Geschmack. Um ihn vorzüglich im Geschmack zuzubereiten, läßt man ihn in Essig kochen, wie Lachs II. Art.

Lachs. II. Art.

(2 Kilo.)

Man kocht in einer Tonpfanne einen Theil Essig, einen Theil Wasser, genügend Salz, 2 große, weiße Zwiebeln, in feine Scheiben geschnitten, 20 Pfeffer- und

Neugewürzkörner, eine halbe Stunde lang, läßt es überkühlen und gibt den Lachs hinein, um ihn, vom Beginne des Siedens gerechnet, eine viertel Stunde oder wenn es ein größeres Stück ist, bis eine halbe Stunde kochen zu lassen. In diesem Sude läßt man ihn erkalten, um ihn darin einige Tage aufzubewahren. Man trägt ihn mit Essig und Oel oder Mayonnaise auf.

Lachs. III. Art.

Eine sichere Art, den Fisch zu kochen, ist auch folgende: Man legt den Lachs in sehr gesalzenes, kochendes Wasser, deckt ihn zu und stellt ihn ganz ab vom Feuer, nur auf eine Platte, da er gar nicht kochen darf, und läßt ihn eine Stunde lang in dem Wasser liegen. Ist das Stück sehr groß, dann muß der Lachs noch länger liegen. Will man ihn in Scheiben auftragen, muß man dieselben aus dem rohen Fisch schneiden.

Ausgebackener Lachs.

Ein Stück Lachs wird gesalzen, in 1 Ctm. starke Stücke geschnitten, welche in Mehl, Ei und Semmelbrösel gehüllt und in Schmalz goldgelb ausgebacken werden; dazu gibt man eine Mayonnaise oder Senfttunke.

Kalte Vorspeise von Lachs, Hecht oder Schill.

Ueberbleibsel von gebratenem oder gesottenem Hecht, Lachs oder Schill werden zu fingerdicken Stücken als Scheiben geschnitten und mit dicker Mayonnaise bestrichen. Auf eine längliche Schüssel legt man einen Sockel von einem länglich geschnittenen viereckigen, hohem Stücke Brot, welches den Innenraum der Schüssel ziemlich ausfüllt und dick mit Butter überstrichen ist.

Die Seiten des Sockels werden mit grüner Petersilie verziert. Auf beiden Längenseiten des Sockels stellt man hart gesottene halbe Eier dicht nebeneinander auf, daß sie eine kleine Mauer bilden. In den länglichen Raum zwischen den aufgestellten Eiern legt man auch noch die mit Mayonnaise überstrichenen Fischstücke, denen man Hummerstücke beifügen kann. Man steckt als Verzierung, an einem Ende des Sockels noch einen Spieß ein, woran man eine Trüffel, einen Hummerkopf, eine kleine Citrone oder dergleichen anstecken kann.

Lachs gebraten mit Ragout.

1 Kilo Lachs wird in 2 Stücke gespalten, gehäutelt und jede Hälfte mit etwas Eiklar bestrichen und mit Mehl gestäubt, worauf man von Trüffelscheiben, geräucherter Zunge und Pistazien Verzierungen anbringt. Die so verzierten Stücke werden in eine Pfanne gelegt, und auf 7 Dka. Butter, einer halben in Scheiben geschnittenen Zwiebel, einem halben Weinglas Essig und reichlich Salz eine viertel Stunde in der Röhre gebraten. Wenn der Saft sich eingezogen hat, gießt man ein paar Löffel Wasser unter.

Das Ragout bereitet man wie folgt: Man läßt 2 gute Eßlöffel Mehl, 1 kleine Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, etwas Pfeffer und Neugewürz auf 7 Dka. Butter aufschäumen, verkocht eine Sardelle darin, gießt etwas Suppe und ein Weinglas weißen Wein dazu und verkocht es; sprudelt 3 Dotter mit dem Safte einer Citrone, ab, mischt dieses ebenfalls hinein und seiht es durch; sodann gibt man einen zerschnittenen Hummer, 15—20 gedünstete Erdschwämme und Fischnocken hinein. Die letzteren werden bereitet, indem man ein viertel Kilo Hecht oder Karpfen von Haut und Gräten befreit, fein

hackt, mit 1 geschälten, geweichten Semmel durchs Sieb drückt; 3 Dka. Butter, 1 Ei, etwas Pfeffer und Salz und 1 Kaffeelöffel Mehl damit vermengt, mit einem Eßlöffel glatte Nocken formt und diese in Salzwasser 5 Minuten langsam kocht. Aus den Nocken werden mit 1 gerippten Messer Scheiben geschnitten und diese vorsichtig mit dem übrigen Ragout vermengt. Beim Anrichten legt man die Lachsstücke hintereinander auf eine längliche Schüssel, umgibt sie mit einem Kranz von dem Ragout und diesen mit Halbmonden von Butterteig. Das Ragout betropft man mit Krebsbutter.

Lachs-Pastete.

Ein Mittelstück vom Lachs, beiläufig 1 Kilo, wird in gleich große Stücke geschnitten, ein wenig gesalzen und auf 10 Dka. Butter und feinen Kräutern (fein gehackte, abgebrühte Perlzwiebeln, Erdschwämmen, Petersilie und Trüffeln) durch 5 Minuten rasch gedünstet und einmal umgewendet; von den Abfällen der Lachsschnitten, einer geweichten Semmel, etwas Krebs- und Sardellenbutter, 2 Eiern und Salz wird eine Fülle bereitet und durch ein Sieb gedrückt; die Pastetenform wird mit Butterteig ausgelegt und mit der Fülle von allen Seiten bestrichen; die Lachsstücke werden sammt den feinen Kräutern darauf gelegt, mit dem Reste der Fülle, einer Speckscheibe und einem Butterteigdeckel bedeckt und geschlossen in mäßig heißer Röhre schön goldgelb gebacken; sodann öffnet man die Reifform, wie bei einer Torte, schneidet den Deckel vorsichtig aus, entfernt die Speckscheibe, gießt ein kleines Ragout, bestehend aus Krebsschweifen, Karpfenmilch und Erdschwämmen heiß auf das Innere der Pastete, legt den Teigdeckel wieder darauf und trägt sie noch heiß auf.

Forellen blau.

4 mäßig große Forellen werden aufgeschnitten, herausgenommen, jedoch nicht abgekratzt.

In einer Pfanne wird mit 10 Pfeffer- und 6 Neugewürzkörnern, einem Lorbeerblatt, 1 Zwiebel, 1 Weinglase Essig — so viel Salzwasser zugesetzt, daß es, wenn es siedet und man die Fische hinein legt — dieselben bedeckt. Sie werden in diesem Sud 10 Minuten gekocht und entweder warm mit frischer Butter, oder kalt mit Mayonnaise aufgetragen.

Forellen in Sulz.

Man wählt dazu nur kleine Forellen, welche zuerst blau abgesotten werden, und in diesem Sude erkalten müssen. — In eine längliche glatte Form gießt man 2 Finger hoch klaren Sulz und stellt die Form in Eis. Wenn die Sulz gestockt ist, legt man die Forellen mit dem Rücken und zwar so darauf, daß der Kopf der einen Forelle neben dem Schweif der andern liegt. Man muß auch sehr darauf achten, daß die Fische den Rand der Form nicht berühren und nicht nahe an einander liegen, sondern sich gleichsam wie frei schwimmend ausnehmen. Um die Forellen beim Einlegen in ihrer Stellung fest zu halten, gießt man flüssige, jedoch schon dickliche Sulz rings um jeden einzelnen Fisch. Ist die erstere gestockt, dann gießt man vorsichtig die übrige kalte Sulz nach. Man kann auch jeder Forelle ein Stückchen grüner Petersilie ins Maul stecken, was gut aussieht. Wenn es dann ausgestürzt ist, trägt man dazu eine feine Mayonaise oder nur Essig und Oel auf.

Seefische.

Schell, Plötzen, Bei, Kabeljau u. a. werden sehr sorgfältig abgeschuppt, in 2 Wassern ausgewaschen, mit

einer Hand voll Salz von allem daran haftenden Schleime von innen und außen durch Reiben befreit und in frisches Brunnenwasser gelegt. Hat man eine Fischwanne mit Sieb, so legt man den Fisch aufrecht hinein, und kocht denselben in übersalzenem Wasser vorsichtig, daß er nicht zerkoche, je nach seiner Größe 15—30 Minuten. — Viel sicherer ist es, Seefische, da sie leicht zerkochen und am Knochen doch noch roh sind, in übersalzenem kalten Wasser zuzustellen, und wenn sie zu sieden anfangen, noch einige Minuten lang, je nach ihrer Größe kochen zu lassen. Man vermeidet auf diese Art leichter das Zerkochen oder theilweise Rohbleiben. Wenn der Fisch gesotten ist, gibt man ihn in aufrechter Stellung auf eine lange Schüssel, so daß der Rücken oben ist, bedeckt ihn mit grüner Petersilie oder bestreut ihn mit einem Gemenge von sehr fein gehackter grüner Petersilie und einem durchgestrichenen harten Dotter, welches zusammen über den Fisch durch ein grobes Sieb gestreut wird. — Man gibt zu Seefischen geschälte, kleine gekochte Kartoffeln, die man um den Fisch legt und genügend Citronenscheiben. In einer Schale gibt man heiß gewordene, frische Butter dazu.

Steinbutte mit Ragout gefüllt.

Der Fisch wird roh abgezogen. — Man gibt in eine lange Pfanne sehr gesalzenes Wasser, 2 weiße, feinblättrig geschnittene Zwiebeln, etwas von allem Gewürz und 2 Lorbeerblätter, und läßt darin die Steinbutte langsam weich kochen. Dann löst man das Fleisch von den Gräten, legt die Hälfte davon auf eine mit etwas Butter bestrichene lange Schüssel, streicht darauf ein Ragout und legt die zweite Hälfte des Fisches darauf. — Das Ragout macht man wie folgt: In eine weiße Buttereinbrenne gibt man aus 3 Sardellen Sar=

dellenbutter, die man mit ersterer schnell verrührt, fügt etwas weißen Wein, etwas von dem Wasser, worin der Fisch gekocht hat und etwas Citronensaft hinzu und rührt das am Feuer recht glatt ab. In diese breidicke Masse gibt man frisch gedünstete oder eingelegte Erdschwämme, in Wein überdünstete, aus ihren Schalen gelöste Muscheln sammt ihrem Safte, Krebsscheeren und Schwänze, sowie Hummerstücke und bindet sie mit 3—4 Dottern; streicht sie auf den auf der Schüssel befindlichen Theil der Steinbutte, legt den übrigen Theil des Fisches darauf, so daß das Ragout gleichsam die Fülle desselben bildet, streicht über den oberen Theil des Fisches die übrige dicke Masse, bestreut das Ganze mit Parmesankäse und geriebener Semmelrinde, betropft es mit Butter und bäckt den so zubereiteten Fisch in guter Röhre eine halbe Stunde. Man kann die Schüssel dann mit Hummerstücken, Erdschwämmen, Krebsschweifen in Schalen u. a. m. aufputzen.

Seezunge. I.

(2 Kilo.)

Die Seezungen werden abgezogen, nachdem man zuerst mit einer Scheere die breiten Seitengräten abgeschnitten hat, dann salzt man sie und bestreicht sie mit viel Citronensaft, gibt in eine Pfanne entweder frisch in Butter und Citronensaft gedünstete oder eingelegte Erdschwämme sammt Saft, etwas weißen Wein und etwas Wasser und läßt es einmal aufkochen. Man putzt 20 Stück Muscheln recht rein und gibt sie mit einem Dclt. weißen Kochwein und einem Dclt. Wasser in eine Pfanne, setzt sie ans Feuer und läßt sie einigemale überwallen. Nun löst man die Muscheln aus den geöffneten Schalen und legt sie zur Seite. — In einer länglichen Pfanne läßt man 5 Dka. Butter heiß werden,

legt die Seezungen nebeneinander in die Butter, deckt sie zu, stellt sie ans Feuer und wendet sie nach einer Minute um. Dann gießt man den Saft, worin die Muscheln, und den Saft, worin die Erdschwämme gedünstet, auf die Fische und läßt sie noch beiläufig 2 bis 3 Minuten darin aufkochen; nimmt sie heraus, löst gründlich alle Gräten ab, legt auf eine mit Butter dünn bestrichene Schüssel oder längliche Blechform, zu unterst das Grätengerippe und darauf die 4 Fleischtheile eines jeden Fisches so, daß auf der Schüssel nur die letzteren zu sehen sind. In eine Pfanne gibt man 5 Dka. Butter, macht mit 2 mittleren Kochlöffeln Mehl eine weiße Einbrenne, gießt den Saft, worin die Fische gekocht haben, darauf, rührt diese Tunke am Feuer recht glatt ab, gibt nun die zur Seite gestellten Erdschwämme und Muscheln dazu, läßt sie etwas überkühlen, bindet sie mit 3 Dottern und überstreicht damit die auf der Schüssel liegenden Seezungen so, daß sie ganz gleichmäßig bedeckt sind. So stellt man sie auf einem Backblech in eine heiße Röhre, läßt sie beiläufig 10 Minuten backen und trägt sie auf derselben Schüssel auf.

Seezunge. II.

(1/2 Kilo.)

Die Seezunge wird abgezogen, (die Seitengräten daumenbreit mit der Scheere abgeschnitten) und sehr reichlich mit Citronensaft bestrichen. — Auf eine längliche Pfanne gibt man 7 Dka. Butter, läßt sie heiß werden und gibt die gesalzene, mit Citronensaft betropfte Seezunge hinein, deckt sie zu und läßt sie durch 2—3 Minuten von beiden Seiten weich dünsten. Dann nimmt man sie heraus und legt sie auf eine leicht mit Butter bestrichene Schüssel, in welcher sie in der Röhre backen

kann. Man löst die eine Hälfte des Fisches ab, so, daß nur die Gräten auf die Schüssel zu unterst zu liegen kommen. — Wenn die Seezungen auf der Butter abgedünstet sind und auf der Schüssel liegen, läßt man in dem übrigen Fett, worauf sie gedünstet, etwas Petersilie und eine viertel Zwiebel, beides fein gehackt, tüchtig aufschäumen und streicht es darüber. — In einer Pfanne läßt man einen Delt. weißen Wein mit 20 Stück rein geputzten Muscheln aufsieden, bis sie offen sind, nimmt sie aus den Schalen, gibt sie auf einen Teller, und dazu einige eingelegte Erdschwämme, macht aus beiläufig 5 Dka. Butter eine weiße dickliche Einbrenne, gibt den Wein, worin die Muscheln gekocht haben, den Saft von den Erdschwämme und etwas gute Suppe hinein, rührt diese dickliche Tunke am Feuer recht glatt ab und gibt die ausgelösten Muscheln und Erdschwämme, wenn man will, auch Krebsschwänze und Krebsscheeren dazu. Auch kann man in die Einbrenne, ehe man die Suppe und den Muschelsaft dazu gibt, aus 1—2 Sardellen, Sardellenbutter hinein rühren. Wenn Alles fertig und etwas überkühlt ist, bindet man es mit 2 Dottern, streicht es dick über die Seezungen, bestreut diese stark mit Parmesankäse und bäckt sie eine viertel Stunde in ziemlich heißer Röhre. Man trägt dazu Citronenspalten auf.

Gebackene Seezunge.

Der Fisch wird abgezogen (die Seitengräten vollständig abgeschnitten), reichlich mit Citronensaft betropft, gesalzen, in zerklopftem Ei und fein gesiebter Semmel gehüllt und in frischem Schmalz oder Butter schnell gebacken. Dazu werden die kleineren Seezungen verwendet. Man trägt sie mit Citronenscheiben auf.

Krausgebackenes von Seezunge.

Schöne frische Seezungenfilets werden in kleine Streifen geschnitten wie Sardellen lang; man legt sie in eine Beize von Olivenöl, zerschnittenen Zwiebeln, Perlzwiebelchen, Citrone, Pfeffer, Salz, Gewürz und Petersilie, läßt sie eine halbe Stunde darin, nimmt sie dann heraus, trocknet sie mit einem Tuche ab, rollt jedes Streifchen in Mehl und wirft es in siedendes Backfett. Sobald die Schnittchen gelb werden nimmt man sie heraus und trägt sie mit gebackener Petersilie und Citronenscheiben auf.

Seezunge mit feinen Kräutern.

(1 Kilo.)

Der Fisch wird abgezogen (die Gräten abgeschnitten), gesalzen und mit Citronensaft betropft. In einer Pfanne läßt man beiläufig 14 Dka. frische Butter aufschäumen, gibt dazu eine mittelgroße, fein gehackte Zwiebel, etwas grüne Sellerieblätter, ziemlich viel Petersilie, etwas Citronenschale und etwas überdünstete Erdschwämme; das Alles muß sehr fein gehackt sein. Dann gibt man es in die Butter, läßt es aufdünsten und bestreicht den Fisch von beiden Seiten damit Nun legt man ihn in eine längliche Pfanne, deckt ihn zu und läßt ihn entweder auf der heißen Platte 10—15 Minuten dünsten, oder man gibt ihn für 10 Minuten in eine heiße Röhre. In letzterem Falle muß er einigemale mit dem eigenen Safte begossen werden. Dazu gibt man kleine, weich gekochte Kartoffeln.

Seezungen-Ragout.

(2 größere Fische.)

Man zieht frischen, schönen Seezungen die Haut ab, löst das Fleisch von den Gräten, zertheilt es in

4 gleiche Längenstreifen (deren jeden man wieder in 2—3 Stücke zerschneidet, je nachdem die Seezunge groß ist) und dünstet die Stücke auf 14 Dka. Butter, etwas Salz, 8 Löffeln weißen Wein und dem Safte einer halben Citrone durch einige Minuten weich. Man kann die in einer flachen Pfanne neben einander geschichteten Fischstücke, jedes mit einigen Blättchen von Trüffeln, Räucherzunge und Pistazien zierlich belegen, da dies das Aussehen des Ragouts bedeutend erhöht. Die Tunke dazu bereitet man wie folgt: Man läßt 7 Dka. Butter heiß aufschäumen und gibt 4 mittlere Kochlöffel Mehl, zugleich eine feinblättrig geschnittene Zwiebel, 2 Lorbeerblätter, 6 Pfeffer-, 6 Neugewürzkörner und 2 geputzte ganze Sardellen hinein. Ist diese Einbrenne fertig, dann gibt man kräftige weiße Brühe, von einer halben Citrone den Saft und 4—6 Eßlöffel weißen Wein dazu, mischt den Saft der Seezungen hinein, läßt die dicke Tunke recht verkochen und seiht sie durch. Ehe das Ragout angerichtet wird, bindet man sie mit 3—4 Dottern, gibt Hummerstücke, auf Butter gedünstete Erdschwämme und Nocken aus Kalb- oder Fischfleisch dazu. — Angerichtet wird dieses Ragout in einem Butterteigrand, welcher mit den Seezungen belegt wird. Man trägt sie recht heiß auf.

Gebratene Muscheln.

20 Stück große Muscheln werden sauber geputzt und mit einem Tuche abgewischt, ohne ins Wasser gelegt zu werden, weil sie dadurch ihren Saft verlieren würden. — Man theilt sie in Hälften. Ist die eine Muschel sehr voll, so kann man sie für beide Hälften lassen, ist sie weniger voll, so füllt man nur eine halbe Schale damit. Wenn alle Muscheln bereit auf einer

Schüssel liegen, macht man folgende Fülle: 14 Dka. Butter, 14 Dka. rein geputzte Sardellen werden zu Sardellenbutter verrieben, dazu kommt eine abgeriebene, in weißen Wein getauchte und geweichte, ausgedrückte Semmel, ein sehr kleines Stückchen Knoblauch und eine Prise Majoran. Das Alles wird gut verrieben und durch ein Sieb gedrückt; davon gibt man auf jede Muschel ein großes Stück, so daß sie halbhoch gedeckt ist und bestreut sie mit fein gesiebter, geriebener Semmelrinde. Dann schichtet man die Muscheln auf eine sehr niedrige breite Pfanne neben einander und bratet sie in heißer Röhre 6—8 Minuten. — Die etwa übrige Fülle läßt man mit etwas weißen Wein kurz aufkochen, gibt den in der Pfanne unter den fertig gebratenen Muscheln befindlichen Saft dazu und trägt es zu den gebratenen Muscheln auf.

Gebratene Muscheln mit Fülle.

20 Muscheln werden gereinigt, eine viertel Stunde in Salzwasser gekocht, bis sie sich öffnen; herausgenommen, fein zerschnitten, eine halbe in weißen Wein geweichte Semmel wird dazu gegeben und das Ganze bei Seite gestellt. Nun kocht man ein achtel Kilo Leber in Rindssuppe weich, läßt sie auskühlen und reibt sie fein; dazu gibt man 3 harte Dotter, 8 Löffel feines Oel, eine halbe Citronenschale, 4 gewaschene Sardellen mit 10 Dka. Butter durchs Sieb gedrückt und 1 Prise weißen Pfeffer. Darauf werden die Muschelschalen im Salzwasser nochmals gewaschen, mit der Leberfülle bestrichen, in die Mitte ein halber Kaffeelöffel der gehackten Muscheln gegeben, mit Fülle bedeckt, mit feinen, roten Semmelbröseln bestreut und mit etwas Citronensaft betropft; zuletzt stellt man die gefüllten Muscheln aufs Blech in die Röhre und bäckt sie eine viertel Stunde bei gutem Feuer.

Kalte Muscheln.

Man nimmt eine mittlere Büchse eingelegter Kronenhummern, ein viertel Kilo sauer eingelegten Aal, 2 Stück Bricken, einige Sardinen, einige Sprotten (diese beiden Gattungen abgeschuppt), einige Stückchen von einem beliebigen gekochten Fisch, entweder Lachs, Hecht oder Karpfen, schneidet von all diesen Fischgattungen entweder Scheiben oder Würfelstücke, legt dieses Fischgemenge in die Muschelschalen mit einigen Kapern gemischt, streicht einen Löffel voll dicke Mayonnaise darauf und putzt es mit Sulz.

Gefüllte Schnecken.

Die Schnecken kocht man im Wasser eine viertel Stunde lang. Dann weidet man sie mit einer zweizüngigen Gabel aus dem Häuschen, putzt sie mit recht viel Salz sauber von allem daran befindlichen Schleime ab, entfernt das weiche Schwänzchen, wäscht sie sauber aus zwei Wässern und kocht sie in Suppe durch eine halbe Stunde weich. Die Häuschen werden recht sauber mit kleinen Bürstchen gewaschen und gut abgetrocknet.

Die Fülle besteht, auf ein Schock Schnecken, aus: 42 Dka. gut abgetriebener Butter, 30 Dka. gut geputzter Sardellen und so viel abgeriebener, in weißem Wein geweichter Semmel (ausgedrückt), als die Fülle aufnimmt, einer Prise Majoran, einem sehr kleinen Stückchen Knoblauch, einem Stückchen Muscatnuß und etwas sehr fein gehackter Petersilie. Das Alles wird fein verrieben, durchs Sieb gedrückt und mit dem Kochlöffel abgetrieben. Beim Füllen der Schnecken geht man so vor: Man gibt in jedes Häuschen einen Kaffeelöffel von der Suppe, dann ein Stückchen von der Fülle, dann die Schnecke, endlich einen kleinen Hügel von Fülle darauf und be-

streut diesen mit fein geriebener, gesiebter Semmelrinde. Nun stellt man die Schnecken neben einander, mit der Fülle nach oben in eine Pfanne mit niedrigem Rand und bäckt sie in heißer Röhre 15 Minuten.

Krebse.

Die Krebse sind nur in den Monaten Mai, Juni, Juli und August gut. Sie werden mittels Bürste tüchtig abgewaschen und, nachdem der Darm entfernt worden, in siedendes Salzwasser geworfen, in welchem sie 10 Minuten kochen müssen.

Auf 15 Stück mittelgroße Krebse kann man 1 Prise Kümmel und 1 Büschel Petersilie ins Salzwasser thun. Zur Verbesserung des Geschmacks kann man ein drittel Bier zu dem Wasser geben.

Hummer gesotten.

Der lebende Hummer wird gewaschen, mit einer Bürste abgerieben und in einen hohen Topf mit kochendem Salzwasser geworfen, in dem 1 Eßlöffel Kümmel und 1 Büschelchen grüner Petersilie gethan worden ist. In diesem Sud kocht man den Hummer, je nach der Größe, 15—20 Minuten.

Hummer gefüllt (homard au gratin).

4 große, weich gekochte Hummern werden sammt der Schale der Länge nach durchschnitten, das Fleisch heraus genommen und die Schalen recht sauber geputzt und hergerichtet. Die Scheeren öffnet man, indem man sie in Hälften theilt; die gereinigten Schalen, welche mit einem Tuche rein abgewischt werden, läßt man trocknen. — Das in Würfel geschnittene Fleisch mischt

man mit einer dicken Rahmtunke, gibt etwas weißen Pfeffer dazu und läßt es erkalten. Nun füllt man mit diesem Hummer-Ragout die Schalen ziemlich hoch an, bestreicht sie mit zerklopftem Ei, streut geriebene Semmelrinde und reichlich Parmesankäse darauf, betropft das mit Krebsbutter, stellt es auf ein Backblech und bäckt es 10 Minuten in guter Röhre.

Hummer in Teigkruste (en crustade).

Man bereitet einen Teig von 20 Dka. Mehl, 10 Dka. Butter, 1 ganzen Ei, etwas Salz und 1 Löffel Wasser; nun nimmt man einen Tiegel oder eine Pfanne, die oben breiter ist als am Boden, walkt den Teig aus, belegt die Wand der Pfanne mit einer starken Platte vom Teig und belegt ebenso den Boden; der Teig muß gleichmäßig und ziemlich stark, die Stelle, wo Wand und Boden sich treffen, muß fest zusammengefügt sein; nun bäckt man dies sehr licht und füllt dann folgende Masse ein: von 7 Dka. Mehl wird eine lichte Einbrenne gemacht, etwas Schmetten und so viel weiße Fleischbrühe dazu gegeben, daß eine glatte dicke Tunke daraus wird; ist diese gut verkocht und abgerührt, gibt man 2 Löffel geriebenen Parmesankäse und 2 Löffel Krebsbutter dazu, schlägt von 3 Eiklar steifen Schnee und mengt ihn darunter; dann füllt man den ausgebackenen Teig mit einer Lage der dicken Tunke, darauf eine Lage Hummer mit Trüffelscheiben, wieder Tunke und Hummer abwechselnd kommen, bis die Teigkruste gefüllt ist; oben wird es dick mit Parmesankäse bestreut; endlich läßt man die Teigkruste in nicht zu heißer Röhre oben gelb fangen und trägt sie auf. Bei dieser heiklen Speise ist große Vorsicht nöthig, hauptsächlich darf die Teigkruste nicht zu lange in der Röhre sein, um nicht zu zerfallen.

Hummermayonnaise.

Hummerstücke aus 1 Büchse werden auf eine Schüssel gelegt und mit Mayonnaise bedeckt. Man wiederholt dies, bis ein kleiner mit Mayonnaise bedeckter Hügel entsteht, der mit Sulz, harten Eidottern und grünen Salatblättchen verziert wird.

Meerspinne.

Eine Meerspinne wird, je nach ihrer Größe, 20—25 Minuten in stark gesalzenem Wasser mit etwas Kümmel gekocht. Nachdem sie abgekühlt ist, nimmt man die Schale sorgfältig ab und reinigt sie. Dann nimmt man das Fleisch aus den Beinen, schneidet es in kleine Stücke, gibt 4 mittelgroße, in kleine Würfel geschnittene Kartoffeln, 5 Löffel Mayonnaise, einen kleinen Kopfsalat, fein geschnitten, etwas abgekochten, fein geschnittenen Fisch oder Hummer und Salz und Pfeffer dazu, vermengt Alles, füllt die Schale mit dieser Masse, legt sie so, daß die Fülle nach oben kömmt auf die Schüssel und belegt diese mit grünem Salat.

Frische Austern.

Die Austern werden mittelst einer Bürste gut abgewaschen, mit einem Messer an der Spitze geöffnet; die leeren Schalenhälften entfernt und die gefüllten mit Citronenvierteln aufgetragen.

Ausgebackene Austern.

Die Austern werden, nachdem sie gewaschen und geöffnet sind, von den daran haftenden Fasern befreit, von der Schale abgelöst, mit etwas Citronensaft beträufelt, in Mehl, Ei und sehr feine Semmelbrösel gehüllt und in Butter leicht gelb ausgebacken.

Austern in Butterteig.

Man sticht aus einem feinen Butterteig runde Scheibchen wie zu Krapfen aus, legt auf jedes je eine ausgelöste, geputzte Auster, bestreicht die Scheibe rund herum mit Eiklar, legt eine zweite Scheibe darauf, sticht das Ganze mit einem kleinen Ausstecher nochmals aus und läßt es auf dem Backblech in heißer Röhre backen.

Austernkörbchen.

Von 48 Austern wird der Bart entfernt, worauf sie von der Schale geschnitten und in einem Topfe mit dem Safte von einer halben Citrone warm gestellt werden.

In einer Pfanne läßt man 15 Dka. Butter mit 3 Eßlöffeln Mehl aufschäumen, gibt eine Sardelle, ein Glas Weißwein, den Saft von 20 gedünsteten Erdschwämme und jenen der Austern, so wie so viel klare Suppe dazu, daß eine dickliche Tunke daraus wird, die man durch ein feines Sieb drückt und mit 4 Eidottern und den Saft einer halben Citrone abquirlt. Die 20 gedünsteten Erdschwämme und eine abgekochte, in kleine Scheibchen geschnittene Kalbsmilch werden mit der obigen Tunke einmal aufgekocht. In ein Bierkörbchen (s. Inhalt) wird zuerst eine Auster gelegt, dann das Ragout eingefüllt und mit einer Auster gleichsam zugedeckt.

Austern-Ragout.

Ein junges Huhn wird weich gekocht, das abgezogene und von den Knochen gelöste Fleisch wird in Stücke geschnitten; 1 Kalbsbries wird 10 Minuten in Salzwasser gekocht und ebenfalls zerschnitten; 12 schöne Erdschwämme werden 3 Stunden in Suppe und einigen Tropfen Citronensaft gedünstet.

Von 10 Dka. Butter, 2 Löffeln Mehl, einer halben in Scheiben geschnittenen kleinen Zwiebel, 4 Körnern Neugewürz, 6 Pfefferkörnern, einem halben Lorbeerblatt wird eine lichte Einbrenne gemacht, in der man eine Sardelle, ein Gläschen Weißwein, den Saft von den Erdschwämme und die Suppe vom Huhn gut verkocht; nachdem man von einer halben Citrone den Saft und drei Dotter hineingemischt, seiht man das Ganze durch; die Hühnerstücke, das Briesel, Erdschwämme und 2 Dutzend geputzte Austern werden in der Tunke heiß gemacht (ohne zu kochen). Ein schön gebackener Butterteigreifen wird abwechselnd mit Trüffelscheiben und 6—10 Stück in Suppe und Citronensaft gewärmten Austern belegt und mit dem Ragout gefüllt.

Braten.

Hackbraten I.

Ein Kilo Rindfleisch, ein halbes Kilo Schweinefleisch hackt man fein oder treibt es einigemale durch die Fleischmaschine, gibt dazu 2 abgeschälte, geweichte, gut ausgedrückte Semmeln, eine kleine geriebene Zwiebel, Salz, Pfeffer, 2 ganze Eier und einen Eßlöffel voll Mehl; rührt und mengt Alles gut untereinander, rollt auf einem mit Semmelbröseln bestreuten Nudelbrette eine dicke Wurst daraus und bratet sie auf gutem Speck oder Butter und einigen Zwiebelscheiben eine Stunde.

Man gießt, wenn der Braten bald fertig ist, etwas Suppe mit einem Kochlöffel Mehl und etwas saueren Schmetten abgequirlt darunter, gibt einen Kaffeelöffel Fleischsaft (s. Anhang) und einige Tropfen Citronensaft darzu, läßt die Tunke verdicken und trägt sie mit dem, in fingerdicke Scheiben geschnittenen Braten auf.

Hackbraten II.

Ein Kilo Rindfleisch und ein halbes Kilo fettes Schweinefleisch hackt man fein oder treibt es durch die Hackmaschine, salzt es, gibt Pfeffer, etwas geriebene Zwiebel, 3 ganze Eier und soviel Semmelbrösel hinzu (beiläufig von 3 großen Semmeln), daß die Masse gut zusammenhält, ohne Risse zu zeigen. — Man

mengt dies sehr gut durcheinander, formt daraus eine Wurst, bäckt sie auf einer Pfanne, mit Wasser untergossen, durch eine Stunde in der Röhre oder zugedeckt auf der Platte. — Statt Schweinefleisch kann man auch Selchfleisch dazu geben. Man trägt diese Wurst kalt aufgeschnitten auf.

Schöpsenschlegel einfach gebraten.

Der mürbe, abgelegene Schlegel wird geklopft, gesalzen und mit einigen kleinen Stückchen Knoblauch besteckt. In eine tiefe Pfanne gibt man eine große, in Scheiben geschnittene Zwiebel, einige Körner Pfeffer und Neugewürz und 14 Dka. Butter, läßt Alles aufschäumen, legt den Schlegel darauf und gießt soviel heißes Wasser dazu, daß es bis zur Hälfte des Schlegels reicht (vorausgesetzt, daß die Pfanne der Größe des Schlegels angemessen ist).

Der Schlegel muß zugedeckt 3—4 Stunden immer langsam dünsten. Man wendet ihn öfter um und achtet darauf, daß immer genügend Saft darunter ist. Man seiht die Brühe durch, entfettet sie sorgfältig und trägt sie und den Schlegel so heiß als möglich auf.

Schöpsenschlegel gespickt.

Man häutelt den mürben, abgelegenen, recht geklopften Schlegel ganz ab, spickt ihn dicht mit Speck, gibt in einen kleiner Bratpfanne ein gutes Stück Butter (etwa 14 Dka.), legt den gesalzenen und wenig gepfefferten Schlegel darauf, deckt ihn zu und bratet ihn mit einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel sehr langsam unter fleißigem Begießen.

Man gießt immer etwas gute Suppe unter, bis der Schlegel weich geworden; entfettet dann die Tunke und trägt Kartoffeln oder Preiselbeercompot dazu auf.

Schöpsenschlegel mit Zwiebel-Mus.

Ein mürber, gut abgelegener Schöpsenschlegel wird gut geklopft, eingesalzen und mit weißem Pfeffer bestreut. Man bratet ihn zugedeckt auf 14 Dka. Butter, gießt gute Suppe nach und begießt ihn sehr fleißig, bis er weich ist. 4 spanische weiße Zwiebeln werden mit 14 Dka. Butter, Salz und weißem Pfeffer weich gedünstet und durch ein Sieb gestrichen. Prinzeßbohnen werden in Suppe weich gekocht und mit der breidicken Masse leicht vermengt, dazu gibt man noch Salz, Pfeffer und etwas Fleischsaft (s. Anh.), läßt es einmal zusammen aufkochen und trägt es wie folgt auf: Auf die Schüssel legt man das Mus mit den Bohnen gemengt, darauf den schön gebratenen saftigen Schlegel und dazu die entfettete Tunke für sich.

Schöpsenschlegel mit Oliven.

Man legt einen mürben Schöpsenschlegel durch 3—4 Tage in Milch, nimmt ihn dann heraus, trocknet ihn ab, häutelt ihn, klopft ihn, salzt und pfeffert ihn ein wenig. — In ein Töpfchen gibt man 2 Delt. roten Wein, ein dünnes Stückchen Brot, auf der Platte geröstet, 2 Delt. Wasser und 6 in Mörser zerstampfte Oliven. Das Alles läßt man eine halbe Stunde recht kochen. — In eine tiefe Pfanne gibt man 14 Dka. Butter, eine mittelgroße Zwiebel, fein gehackt, läßt sie gut aufschäumen, legt den Schlegel hinein, streicht den Wein mit den Oliven durch ein Sieb über den Schlegel, deckt ihn zu und bratet ihn unter fleißigem Begießen in der Röhre. Wenn er halb weich ist, so gibt man 2 Delt. sauern Schmetten und 12—14 Oliven dazu und bratet ihn nun, nicht zugedeckt, weich. Man muß ihn fleißig begießen und auf die Tunke acht

haben, daß sie recht glatt und bräunlich wird; dieselbe wird nicht durchgeseiht.

Lamm= oder Zickelrücken.

Der Lammrücken wie der Zickelrücken wird zwei Stunden in schwachem Essigwasser eingeweicht, dann herausgenommen, abgetrocknet, in die Pfanne gelegt, mit Salz bestreut und auf 14 Dka. Butter gebraten. Sobald der Braten unten angebräunt ist, wird nach und nach etwas Wasser zugegossen, mit dem man ihn fleißig begießt. Der Lammrücken braucht in heißer Röhre zwei Stunden, der Zickelrücken eine Stunde.

Man kann einen solchen Rücken auch füllen (siehe Kalbsbrust).

Gebratener Kalbsschlegel.

Man löst den Röhrknochen aus dem Schlegel, da man ihn dann viel leichter zerlegen kann, wäscht und salzt diesen, legt ihn auf die Bratpfanne, gibt unten und oben 28 Dka. Butter und bratet ihn bei häufigem Begießen, bis er weich und goldgelb ist. Man kann auch denn Kalbsschlegel mit der Hälfte der angegebenen Butter und ebensoviel Schweinefetten braten, da er auf diese Art kräftiger in Geschmack ist. Man bereitet ihn noch auf eine andere Art, indem man den Schlegel dicht mit stärkern Speckfäden spickt, 20 Dka. Butter darauf gibt und ihn, wie früher angegeben, bratet. Man gebe nicht, wie es gebräuchlich ist, Wasser unter den Schlegel, sondern brate ihn im eigenen Safte und dem beigegbenen Fett und gieße nur nach Bedarf Suppe unter, um ein kurze, goldgelbe Tunke zu erhalten.

Kalbsschlegel mit Speck und Pfeffer.

Der Schlegel wird gewaschen, gehäutelt und der Knochen losgelöst.

Aus einem viertel Kilo Speck werden 3 Ctm. lange, 1 Ctm. starke Nudeln geschnitten, welche in, mit etwas Salz vermengtem, gestoßenem Pfeffer eingewickelt und dann in Einschnitte, die man in das Fleisch macht, hinein gesteckt werden. Dann wird der Schlegel auf 15 Dka. Butter und einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel 2 Stunden in der Röhre gebraten, wobei er fleißig mit dem ausgebratenen Fett begossen werden muß. Zuletzt gießt man einen viertel Liter saueren Schmetten dazu und läßt ihn damit noch einmal aufbraten.

Gefüllter Kalbschlegel.

Ein Stück Kalbschlegel von 2 Kilo wird so zertheilt, daß daraus ein dünnes, viereckiges Stück wird, welches nur leicht flach geklopft werden muß. Ein Kilo fettes Schweinefleisch bringt man durch die Fleischmaschine und gibt dazu 2 in Wasser geweichte, gut ausgedrückte Semmeln und etwas fein gehackte, grüne Petersilie. Eine große, fein gehackte Zwiebel streicht man über die ausgebreitete Fleischfläche, bestreut sie mit etwas Salz und Pfeffer, gibt die Fülle gleichmäßig darauf, rollt das Ganze zusammen, schnürt es mit Bindfaden zu, spickt es mit Speckfäden recht durch, gibt 7 Dka. Butter oder Schweinefett darunter und bratet es bei fleißigem Begießen recht saftig.

Geräucherter Kalbschlegel.

Man reibt einen Schlegel von 7 bis 8 Kilo mit einem gehäuften Eßlöffel gestoßenen Wachholder und ebensoviel Salpeter ein und bestreut ihn mit 28 Dka.

Salz; legt ihn in ein tiefes Gefäß, beschwert ihn und läßt ihn 6—8 Tage (im Winter) liegen, wobei man ihn täglich umwendet. Dann wickelt man ihn in Papier und läßt ihn 48 Stunden in Rauch hängen oder bei einem Selcher räuchern, zieht die Haut ab, spickt ihn reichlich und läßt ihn auf 21 Dka. Butter braten.

Spanischer Schlegel.

Ein schöner, fleischiger Kalbschlegel wird abgehäutet und abwechselnd mit geschälten sauren Gurken, Speck und rohem Schinken (nicht zu dick) durchspickt. Der letztere wird in dickere, längliche, gleichmäßige Streifen geschnitten, mit einem dünnen, spitzen Messer werden in gleicher Entfernung im Schlegel Löcher gestochen, in welche man die vorbereiteten Streifen einsteckt. Ist nun der Schlegel so vorgerichtet, dann wird er eingesalzen, auf eine Pfanne gelegt und mit einer weißen Zwiebel, ein viertel Sellerie, einer halben gelben Rübe, einer halben Petersilie und 20 Dka. Butter gebraten. Ist er halb weich, gibt man ein drittel Liter weißen Weines und ein drittel Liter dicken sauren Schmetten, beides nur knapp gemessen, dazu und bratet ihn bei öfterem Begießen saftig und goldbraun. Wenn man die Tunke dicklich liebt, so verrührt man einen mittleren Kochlöffel Mehl mit dem Schmetten und seiht sie durch.

Gefüllte Kalbsbrust.

Aus der gewaschenen Kalbsbrust werden die Rippenknochen entfernt, das Fleisch der Länge nach so gespalten und gelöst, daß sich eine förmliche Tasche bildet, welche, nachdem sie mit einer Fülle von 3 geschälten, geweichten Semmeln, 10 Dka. abgetriebener Butter, 3 ganzen Eiern, 3 Eßlöffel Semmelbröſel, etwas Salz

und Pfeffer, gefüllt ist, zugenäht wird; man gibt sie nun in die Pfanne und läßt sie mit 15 Dka. Butter durch zwei Stunden braten.

Kalbsnuß gefüllt.

Man löst die Kalbsnuß aus dem Schlegel und schneidet sie nach allen Seiten ein, so daß sie sich zu einem großen, flachen Stücke auseinander breiten läßt. Dieses wird geklopft, gesalzen und gepfeffert, mit einer halben, fein gehackten Zwiebel bestreut, dick mit einer Fülle von einem halben Kilo durch ein Sieb gedrückten fetten Schweinfleisch und Sardellenbutter von 7 Dka. Butter und 3 Sardellen bestrichen, zu einer Wurst zusammengerollt, an den Enden und der Länge nach vernäht und mit einem Stück Butter darauf, bei gutem Feuer und fleißigem Begießen, eine kleine Stunde gebraten. Wenn der Braten zur Hälfte fertig ist, entfettet man die Tunke, untergießt einen Becher voll dicken sauren Schmetten und bratet die gefüllte Kalbsnuß semmelgelb.

Kalbsnuß gespickt.

Man häutelt eine Kalbsnuß sorgfältig ab, spickt sie mit dünnen Speckfäden rund herum, legt sie in eine flache Pfanne auf Speckscheiben, etwas Wurzelwerk und Gewürz, bedeckt sie mit einem fetten Papier, gießt gute, fette Suppe dazu und bratet sie zugedeckt, weich, im Ofen, achtet aber, daß sie weiß bleibe. Wenn sie genügend weich ist, schneidet man sie in dünne, schräge Scheiben, läßt sie aber in ihrer Form beisammen, streicht zwischen jede Scheibe einen Löffel Rahmtunke, überstreicht das Ganze gleichförmig damit, streut Parmesankäse und geriebene Semmelrinde darauf, betropft es mit frischer Butter und stellt es für einige Minuten

in die heiße Röhre. Man trägt dazu grüne Erbsen, junge Kartoffelspalten u. s. w. auf und bestreicht die Kalbsnuß, ehe man sie aufträgt, mit etwas Sulz. (Anhang.)

Kalbsnuß mit Schmetten-Mayonnaise.

Eine schöne Kalbsnuß wird gehäutelt, mit kleingeschnittenen Gurken, Schinken, Speck und Röthlingen gespickt, gesalzen und in Leinwand mit Spagat festgebunden, ein halber Liter Weißwein, ein viertel Liter Essig und ein viertel Liter Wasser wird mit Salz, einem viertel Zeller, einer halben Petersilie, einer halben Zwiebel, einer viertel gelben Rübe, 10 Körnern Pfeffer und eben so viel Neugewürz, einer Messerspitze Majoran und Thymian und einem Lorbeerblatt etwa 5 Minuten gekocht. Dann legt man das Fleisch hinein, läßt es in dieser Beize anderthalb Stunden kochen, dann aus kühlen und legt es zwischen zwei Brettchen, die beschwert werden.

Den nächsten Tag wickelt man es aus der Leinwand, schneidet es in Scheiben und gibt folgende Tunke dazu:

Einen viertel Liter rohen Schmetten sprudelt man mit 7 Dka. Butter, 5 Dottern und 1 ganzen Ei so lange, bis das Ganze schäumt; läßt es dann am Eis kalt werden und mischt 2 Eßlöffel Estragonessig, von einer halben Citrone den Saft, etwas Pfeffer und Salz dazu. Ein achtel Liter Schlagschmetten wird zu dickem Schaum geschlagen und langsam schließlich hinein gerührt.

Kalbsnuß englisch.

Man löst aus dem Kalbsschlegel die Nuß aus (es ist ein Stück Fleisch vom Kalbsschlegel, welches sich an der inneren Seite desselben befindet und leicht aus-

zulösen ist), häutelt sie recht glatt ab, spickt sie rund herum, salzt sie, gibt sie mit 12 Dka. Butter in eine Pfanne und bratet sie bei fleißigem Begießen mit dem eigenen Safte 30 Minuten in sehr heißer Röhre.

Kalbsnuß mit Herrenpilzen.

Eine Kalbsnuß wird abgehäutelt, dicht mit feinen Speckfäden gespickt, etwas gesalzen und auf Speck und Butter, einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel und einigen Körnern weißen Pfeffer, sowie einigen Erdschwämme gedünstet. Wenn sie weich ist, nimmt man sie heraus und gibt zu dem zurückbleibenden Safte ein wenig weiße, dünne Buttereinbrenne, um die Tunke etwas dicklicher zu machen. Man läßt dieselbe verkochen, seiht sie durch und gibt etwas Sulz und etwas Citronensaft dazu; sie muß recht glatt gerührt sein und kräftig schmecken. Nun schneidet man die Nuß in dünne Scheiben, läßt sie aber beisammen und legt sie in die Tunke. Beim Anrichten legt man dieselbe in die Mitte und gibt herum einen Kranz von feingeschnittenen, in Butter und etwas Petersilie gedünsteten Herrenpilzen.

Rolle von gefülltem Nierenbraten.

Aus einem 2 Kilo schweren Nierenbraten werden die Niere und die Knochen ausgelöst und der erstere wird so ausgebreitet, daß alles Folgende darauf gelegt werden kann.

Zuerst theilt man die Niere in 4 Theile, salzt sie, bestreut sie mit weißem, gestoßenen Pfeffer, wickelt sie in Ei und Semmelbröseln und legt sie der Länge nach in die Mitte des ausgebreiteten Fleisches. Dann belegt man das mit 10 Dka. Speck, 10 Dka. geräucherter, gekochten Zunge, 10 Dka. Schinken, 2 abgeschälten, einge=

legten Gurken (Alles in ein halb Centimeter dicke Nudeln geschnitten) endlich mit dem losgelösten Nierenfett und nach Geschmack Citronenschale und Sardellen (gehackt).

Sodann wird das Fleisch zu einer Rolle fest gewickelt, zugenäht, mit 10 Dka. Speck gespickt, gesalzen und mit 12 Dka. Butter anderthalb Stunden in der Röhre gebraten.

Diese Nierenbratenrolle kann kalt aufgeschnitten oder auch warm gegessen werden.

Kalbsrücken.

Ein Kalbsrücken von 6 Kilo wird von allen Häuten und Sehnen befreit, gespickt, auf 28 Dka. Butter gebraten. Sobald er braun zu werden beginnt, wird nach und nach ein halber Liter Fleischbrühe oder Wasser untergossen. Will man die Tunke dicklich haben, stäubt man sie zuletzt mit etwas Mehl ein. Will man den Braten auftragen, so schneidet man die Fleischtheile an den Seiten im Ganzen herunter, zertheilt sie in schiefe Schnitten, die man neben einander liegen läßt und zusammen wieder auf das Knochengerüste legt.

Spanferkel.

Das Spanferkel wird sauber geputzt, und nachdem man es ein klein wenig aufgeschnitten hat, ausgenommen, ausgewaschen, innen und außen abgetrocknet, inwendig mit Salz tüchtig bestreut und etwa 12 Stunden aufgehängt. Die Augen müssen ihm vorher ausgestochen werden.

Lunge und Herz kocht man mit Salz, Zwiebel und Gewürz im Wasser weich, hackt sie sammt der Leber recht fein, mischt ein Stückchen Butter, etwas geweichte Semmel, Salz, Pfeffer, Thymian, Basilicum, Salbei

und 3—4 Eier hinein, füllt damit das Ferkel und näht das letztere gut zu.

Einfacher ist es, das Ferkel auch mit ganzen Semmeln auszufüllen.

Man legt das Ferkel in eine Pfanne, deren Boden mit Querhölzern bedeckt ist, so daß es auf diesen förmlich sitzt und zwar so, daß man die Vorderfüße unter die Brust und die Hinterfüße unter sich selbst biegt. In der Röhre begießt man es zuerst mit Salzwasser, das man bald wieder abgießt, wischt den hervorquellenden Saft mit einem Tuche ab und bestreicht es während des Bratens mit Butter und Bier, damit die Haut knusperig wird. In anderthalb Stunden ist es gebraten.

Gebratener Schinken in Burgunder oder Madeira.

Man kocht einen Schinken nur halbweich, zieht die Haut ab, bestreut ihn mit etwas gestoßenem Pfeffer, gibt ihn auf eine Bratpfanne, gießt wenigstens ein drittel Liter kräftige Suppe, 1 Weinglas Burgunder oder Madeira darunter, gibt eine mittelgroße, in feine Blätter geschnittene Zwiebel dazu und bratet ihn bei fleißigem Begießen eine oder anderthalb Stunden. Die kurze Tunke, die dann in der Pfanne bleibt, wird nicht durchgeseiht, da die Zwiebel verdünstet ist; man trägt sie in einer Schale zum warmen Schinken auf.

Schinken mit Madeira-Tunke.

Man kocht einen Schinken genügend weich, zieht ihm die Haut ab, gibt ihn in eine Bratpfanne, begießt ihn mit der Tunke, bestreut ihn mit geriebener Semmelrinde und bäckt ihn langsam durch eine gute Stunde. Die Tunke dazu bereitet man wie folgt: Von 5 Dka. frischer Butter macht man mit einem mittelgroßen Löffel

Mehl eine goldgelbe Einbrenne, gibt gleich dazu eine kleine, in Blätter geschnittene Zwiebel, einige Pfeffer- und Neugewürzkörner, ein Lorbeerblatt und gießt, wenn Alles gelb geworden, einige Löffel Fleischbrühe und ein Weinglas Madeira dazu, läßt dies recht verkochen und gießt es über den frisch gekochten Schinken, bestreut ihn nochmals mit geriebener Semmelrinde und bratet ihn fertig.

Burgunder Schinken mit Gemüse.

Man kocht einen Schinken zur Hälfte, zieht die Haut ab, gibt ihn, mit 8 Neugewürz- und 10 Pfefferkörnern, einer mittelgroßen, zerschnittenen Zwiebel, einer halben gelben Rübe, einer halben Petersilienwurzel, einer Scheibe Zeller, etwas Suppe und einen Liter Burgunderwein, in eine Pfanne in die Röhre und läßt ihn weich dünsten.

Von 7 Dka. Butter und 2 Löffeln Mehl wird eine Einbrenne gemacht und der Saft von dem Schinken darein gegossen. Diese Tunke wird durchgeseiht und 1 Weinglas Madeira, 6—8 große, zerschnitene Trüffeln, ein viertel Kilo gedünstete, in Scheiben geschnittene Erdschwämme, 3 Stücke würfelig geschnittene, gekochte, kleine gelbe Rüben, 1 zerschnittene Scheibe Zeller und 3 Eßlöffel weich gedünstete, grüne Erbsen dazu gegeben.

Der Schinken wird in Scheiben zerschnitten und mit obigem begossen, warm aufgetragen.

Man kann ihn mit hartgekochten Eiern und gerösteten Semmelschnitten umgeben.

Schinken von gehacktem Fleisch.

1 Kilo roher Schinken oder Rauchfleisch wird klein geschnitten und auf 6 Dka. Speck und einer halben Zwiebel weich gedünstet.

Eine schöne, große Gansleber dünstet man ebenfalls auf 4 Dka. Speck und einer halben Zwiebel durch eine halbe Stunde und 1 Kilo rohes Kalbfleisch wird in Stücke geschnitten. — Diese drei Massen werden zusammen dreimal durch die Fleischmaschine getrieben. Dazu kommen: 2 geschälte, geweichte Semmeln, 2 ganze Eier, Pfeffer und Salz, worauf das Ganze durch ein Sieb gedrückt wird. Man mengt Trüffeln und in Salzwasser gekochte, zerkleinerte Maccaroni hinein, formt aus dieser Masse einen Schinken, übergießt diesen mit einer dicken, weißen Zwiebeltunke, die das Schinkenfett darstellt, überstreut ihn mit Semmelbröseln und bäckt ihn auf etwas Butter in einer Pfanne.

Schweinschlegel mit Sardellen.

Ein junger Schweinschlegel wird von der Haut und dem Fett gänzlich befreit, mit Sardellenbutter (8 Dka. Sardellen und 10 Dka. frische Butter) gleichmäßig überstrichen und in der Röhre gebraten.

Schweinschlegel mit sauerem Schmetten.

Man befreit den Schlegel von der Haut und von allem Fett, bestreut ihn ganz mit gestoßenem Pfeffer und Salz. Dann schneidet man 3 große Zwiebeln in dünne Scheiben, belegt den Schlegel von allen Seiten damit, legt ihn in eine Schüssel, deckt ihn zu und läßt ihn über Nacht so zubereitet liegen. Will man ihn nun braten, so gibt man ihn in eine Bratpfanne, gibt 10 bis 14 Dka. Butter darauf, gießt 3 Löffel weißen Weines, einen Löffel Essig und einige Löffel Suppe darunter und bratet ihn, wenn er groß ist, zuerst zugedeckt, ist er aber klein und jung nur offen in guter Röhre bei fleißigem Begießen. Ist er zur Hälfte ge-

braten, so gibt man 2 Dcl. sauern Schmetten dazu, um ihn fertig zu braten. Durch die fein geschnittenen Zwiebeln und den sauern Schmetten bildet sich bei fleißigem Begießen eine schöne braune Kruste an dem Schlegel, der vorzüglich schmeckt. Der Saft wird nicht durchgeseiht,

Schweinschlegel gebeizt. I. Art.

Ein junger Schweinschlegel wird sammt Haut und Fett in einer Beize von zwei Theilen Essig, einen Theil Wasser, Salz, Pfeffer, Zwiebel, etwas Wurzelwerk und Neugewürzkörnern 4—6 Tage, bei täglichem Umwenden liegen gelassen; wenn man ihn braten will, gibt man etwas frische, flüssige Beize und Wurzelwerk darunter; ist er halb gebraten, so zieht man die Haut ab, läßt sie aber in der Pfanne mitbraten.

Schweinschlegel gebeizt. II. Art.

Man zieht dem Schlegel die Haut ab und befreit ihn möglichst vom Fett. In einem Topfe kocht man eine Beize aus 1 Dclt. Essig, 3 Dclt. Wasser, Salz, 2 Zwiebeln, etwas Wurzelwerk, Pfeffer- und Neugewürzkörnern; läßt sie kalt werden und legt den Schlegel hinein. Er kann im Winter über 8 Tage in der Beize liegen. Beim Gebrauch nimmt man ihn heraus, spickt ihn dicht mit Speck, gibt in eine Bratpfanne alles Wurzelwerk aus der Beize, dann ein gutes Stück Butter und läßt den Schlegel darauf braten. Ist er groß, so deckt man ihn mit einer Pfanne in der Röhre zu, ist es ein kleiner, junger Schlegel, so bratet man ihn offen. Die flüßige Beize läßt man einkochen und gibt davon löffelweise zum Braten. Wenn er halbweich ist, gibt man 2 Dclt. sauern Schmetten dazu und läßt ihn unter

fleißigem Begießen weich und goldbraun braten. Man seiht die Beize durch und entfettet sie.

Schweinschlegel mit Trüffeln.

Man kocht eine Beize von 4 Dclt. weißen Wein einer großen weißen Zwiebel, etwas Neugewürz- und Pfefferkörnern, etwas Salz, einigen Stückchen von Sellerie, gelben Rüben und Petersiliewurzel. Das Wurzelwerk läßt man im Ganzen. Wenn die Beize ausgekühlt ist, legt man den abgezogenen, so viel als möglich entfetteten, jungen Schweinschlegel hinein und läßt ihn 6 Tage darin liegen.

In dieser Beize dünstet oder bratet man ihn dann weich. Ist er zur Hälfte fertig, so entfernt man das Wurzelwerk, gibt, 2 Trüffeln, feinblättrig geschnitten, ein kleines Glas eingelegte Erdschwämme und einen Löffel Fleischsaft (Anhang) dazu und bratet ihn unter fleißigem Begießen fertig. Selbstverständlich wird der Saft nicht durchgeseiht.

Schweinsrücken als Wildbraten.

Man nimmt einen nicht zu starken und zu alten Schweinsrücken, schneidet die Schwarte und das Fett bis auf ein viertel Zoll Dicke ab, kocht von einer Zwiebel, etwas Wurzelwerk, Gewürz, einigen Wachholderbeeren, etwas Thymian und Essig eine Beize, läßt sie kalt werden, legt den Schweinsrücken hinein, wendet ihn täglich um, nimmt ihn nach 5 Tagen heraus und bratet ihn, indem man etwas von der Beize, in der er gelegen, untergießt, in der Pfanne weich. Nun mischt man 28 Dka. geriebenes Brod, etwas gestoßenen Pfeffer, 14 Dka. rohe Butter und ein Glas Rotwein gut zusammen, belegt damit den ganzen Rücken, streicht es

so fest und glatt als möglich, schiebt das Ganze wieder in die Röhre und läßt das Ueberstrichene zur Kruste werden. Begießen darf man den Braten nach dem Bestreichen nicht mehr, nur beträufeln kann man ihn öfters mit dem ausgebratenen Fette.

Gebratene Tauben gefüllt.

Ein Paar Tauben werden geputzt, ausgenommen und zwischen Kropfhaut und Brust Folgendes eingefüllt: 7 Dka. Butter wird abgetrieben, 2 Eier, etwas feingehackte Petersilie, Salz und so viel Semmelbrösel zugefügt, daß diese Mischung einen mäßig dicken Brei bildet. Auch die fein gehackten Lebern und Herzen, Erdschwämme oder Herrenpilze, etwas Zwiebel und Pfeffer können dazu gegeben werden. Die gefüllten Tauben werden auf 6 Dka. Butter dreiviertel Stunden gebraten.

Anmerkung: Obige Fülle kann auch für Hühner verwendet werden.

Gespickte Tauben.

Die ausgenommenen Tauben, welche jung und fett sein müssen, läßt man durch 24 Stunden in einer Wildbeize liegen, salzt sie ganz wenig, spickt sie wie Rebhühner, hüllt sie in eine Speckscheibe ein, bindet diese mit einem Bindfaden daran fest und bratet sie auf 5 Dka. Butter dreiviertel Stunden.

Tauben wie Rebhühner gebraten.

Die Tauben werden ausgenommen, gewaschen und innen wie außen gesalzen.

Zu einer Taube rechnet man eine Sardelle und ein nußgroßes Stück Butter, womit man sie innen und

außen beschmiert. Dazu gibt man eine kleine gehackte Zwiebel auf die Pfanne, in der man die Taube 3—4 Stunden an einen lauen Ort stehen läßt. Dann spickt man sie wie ein Rebhuhn und bratet sie auf einigen Streifchen Speck.

Gebratene Hühner.

Zwei Hühner werden geputzt, ausgenommen, gesalzen und vorgerichtet (s. Vork.) wie Rebhühner, gespickt und mit beiläufig 8 Dka. Butter dreiviertel Stunden gebraten.

Ente.

Wird ebenso zugerichtet und gebraten wie die Gans, nur kann man den Kümmel weglassen.

Gansbraten.

Die Gans wird sauber geputzt und nachdem Hals, Flügel und Füße abgehackt sind, ausgenommen, gut ausgewaschen, mit Kümmel und Salz eingerieben, zugerichtet (s. Vork.), dann im eigenen Fett und unter häufigem Begießen gebraten. Eine sehr junge Gans braucht dazu in guter Röhre dreiviertel Stunden, eine ältere bis zwei Stunden.

Gespickte Gans.

Eine große Gans wird abgezogen, von allem Fett befreit, gespickt und auf 2 fein geschnittenen Zwiebeln, einer Messerspitze Pfeffer und Salz und 8 Dka. Butter angebräunt; dann gießt man nach und nach einen halben Liter Wasser unter, dünstet darin die Gans durch zwei und ein halb Stunden, gießt ein viertel Liter sauren Schmetten darunter, läßt sie damit noch verkochen und staubt die Tunke mit etwas Mehl ein, das ebenfalls noch ein wenig verkochen muß.

Kapaun.

Ein junger, fetter Kapaun wird ausgenommen, sauber geputzt, abgesengt, zugerichtet (s. Vork.), gespickt, gesalzen und mit beiläufig 7 Dka. Butter dreiviertel Stunden gebraten.

Indian (Truthahn).

Der Indian wird geputzt, gewaschen und hergerichtet, der Kropf gefüllt und der Vogel mit 14 Dka. Butter drei Stunden in der Röhre langsam gebraten.

Semmelfülle: Man treibt 10 Dka. Butter ab, gibt 2 geweichte, ausgedrückte Semmeln, 2 ganze Eier und 2 Eßlöffel voll Brösel hinein und vermengt es miteinander; man kann auch gekochte und geriebene Kastanien hinzufügen.

Kastanienfülle: Man bratet 12—20 Stück Kastanien (nachdem man in jede einen Einschnitt gemacht hat) in der Röhre, schält sie, kocht sie in Milch recht weich und füllt sie ohne weitere Zuthaten in den Kropf des Indians ein; die Kastanien werden beim Anrichten für sich aufgetragen.

Feine Trüffelfülle: Ein halbes Kilo rohes Schweinfleisch treibt man durch die Fleischmaschine, mengt 2 ausgedrückte Semmeln, die Leber vom Indian oder eine Gansleber dazu und streicht das Ganze durch ein Sieb; zuletzt gibt man 2 Eier, Pastetengewürz und 4—6 in Stückchen geschnittene Trüffeln dazu.

Noch feiner wird die Fülle, wenn man ein abgebrühtes Kalbsbries in Stückchen und einige gedünstete Erdschwämme in Scheibchen dazu schneidet.

Vorzügliche Fülle zum Indian:

Ein halbes Kilo Kastanien werden sammt Schale dreiviertel Stunden im Wasser gekocht, abgeschält und durch ein Sieb gedrückt.

14 Dka. Butter wird mit 4 ganzen Eiern, der rohen, durchs Sieb gedrückten Leber des Indians, einer Prise gestoßenen Pfeffers und zwei Prisen Salz abgetrieben, eine viertel geriebene Zwiebel hinein gethan und zuletzt die Kastanien eingerührt.

Wer diese Fülle noch feiner haben will, nehme noch eine kleine Gansleber und einige Trüffelstückchen dazu.

Mit dieser Masse füllt man den Kropf des Indians.

Man kann den gebratenen Kropf auch kalt aufgeschnitten, mit Sulz aufgeputzt, auftragen.

Hase gebraten.

Man häutet den Hasen gut ab, hackt die kleinen, am Rücken vorstehenden Rippen von beiden Seiten gleichmäßig weg, salzt und spickt ihn in mehreren Reihen mit fein geschnittenem Speck; eine größere Zwiebel, ein Lorbeerblatt, etwas ganzen Pfeffer und Neugewürz und 12 Dka. Butter gibt man in eine Bratpfanne, legt den Hasen darauf, bratet ihn unter fortwährendem Begießen weich und seiht die Tunke darüber. Will man ihn mit Rahmtunke haben, so gießt man, wenn er halb gebraten ist, 2 Delt. saueren Schmetten dazu und bratet ihn damit unter öfterem Begießen fertig. Die Tunke wird dann durchgeseiht. Ist es ein älterer Hase, ist es besser ihn für mehrere Tage vorher in eine Wildbeize ohne Wein zu legen.

Falscher Hase.

Ein halbes Kilo Schweinfleisch, die Schlegeln vom Hasen (roh) werden 2—3mal durch die Fleischhackmaschine getrieben, eine geriebene, eine geweichte Semmel ohne Rinde, 2 Eier, Salz und eine Prise Pfeffer werden dann dazu gemengt und daraus wird eine Wurst geformt, die man oben etwas zusammen=

drückt, so daß an den Seiten bloß eine fingerbreite Kante bleibt. Dieser falsche Hasenrücken wird gespickt und auf 14 Dka. Butter, einer Zwiebel, Wurzelwerk, einem Lorbeerblatt und etwas Thymian gebraten. Sobald er angebräunt ist, wird etwas Suppe oder Wasser untergossen und zuletzt ein wenig Mehl eingestaubt.

Gebratene Rebhühner.

Junge Rebhühner werden geputzt (nur der vorderste Theil des Kopfes bleibt ungerupft), dann werden sie sorgfältig ausgenommen, leicht ausgewaschen, gesalzen, zugerichtet (s. Vork.) und mit feinen Speckfäden dicht gespickt. Man gibt sie in eine Pfanne, gibt gute Butter dazu (für ein Paar Rebhühner beiläufig 7 Dka.) und bratet sie in guter Röhre unter öfterem Begießen schnell und nur lichtgelb dreiviertel Stunden.

Man trägt Krautsalat dazu auf.

Rebhühner mit Trüffeln und Pilzen.

Vier schöne, vorgerichtete, gesalzene Rebhühner dünstet man gut zugedeckt auf 4 Dka. Speck und 4 Dka. Butter recht saftig und weich, nimmt sie dann aus der Pfanne, gibt in den darin zurückgebliebenen Saft eine gelbe Einbrenne von 4 Dka. Butter und 2 mittleren Kochlöffeln Mehl, läßt diese dicke Tunke recht verkochen, seiht sie durch, gibt ein kleines Weinglas Madeira, 6 in Stücke geschnittene Trüffeln, dann mehrere auch in Stücke geschnittene und auf Butter gedünstete Herrenpilze dazu und läßt darin die Rebhühner einmal aufdünsten. Man überstreicht diese reich mit Fleischsaft (Anhang), richtet sie auf einer runden Schüssel an (die Köpfe nach unten zum Rande der Schüssel, die Füßchen nach oben in der Mitte zusammen gestellt) und gibt die

Tunke so darüber, daß die Trüffeln und Pilze sichtbar zwischen den Rebhühnern zu liegen kommen.

Rebhühner mit Austern.

Sechs Rebhühner werden gesalzen und auf 14 bis 16 Dka. Butter, in einer Pfanne zugedeckt, in der Röhre gedünstet und dabei öfter mit guter Suppe untergossen. Man macht von 8 Dka. feiner Butter eine lichte Einbrenne, gibt die Suppe, worin die Rebhühner gedünstet haben, darauf, läßt die so kurze Tunke verkochen und seiht sie durch. — Dann kocht man 12 geputzte, aus der Schale herausgenommene Austern, in 2 Dclt. weißem Wein, nur ganz kurz, gibt sie mit dem Safte in die lichtgelbe dicke Tunke und bindet diese mit 4 Dottern und etwas Citronensaft. — Die Rebhühner richtet man recht zierlich auf einer runden Schüssel an, so daß die Köpfe nach unten, die Füße aber in der Mitte der Schüssel nach oben zusammengestellt werden, steckt zwischen die Rebhühner je 2 Austern und streicht dann die heiße, dicke gelbe Tunke recht gleichmäßig darüber.

Wildente.

Nachdem die Wildente einige Tage in der Beize gelegen, spickt man sie, reibt sie mit Salz und Pfeffer ein, überdünstet sie und bratet sie dann erst, während man sie mit Butter, Schmetten und Beize begießt, weich. Beim Abrupfen werden am Kopfe die Federn gelassen und dieser in Papier gewickelt.

Kleinere junge Entchen werden an Spießchen gesteckt und auf Suppe oder Wasser eine viertel Stunde in der Pfanne gebraten, zuletzt kann man etwas Einmachtunke mit Citronensaft und Pfeffer beigeben.

Rehschlegel einfach gebraten.

Man häutet den frischen Rehschlegel ab, spickt ihn recht dicht in gleichmäßigen Reihen mit Speck, salzt ihn, gibt ihn auf die Bratpfanne, gibt 14 Dka. Butter, etwas Rindsmark, eine kleine Zwiebel dazu und bratet ihn bei sehr often Begießen, bis er weich ist. Je fleißiger ein Braten begossen wird, desto saftiger ist er. Man seiht den Saft durch.

Rehschlegel mit vorzüglicher Tunke.

Man häutet den frischen Rehschlegel gut ab, spickt ihn recht dicht, salzt ihn etwas, gibt 16 Dka. Butter darauf und läßt ihn bei öfterem Begießen weich und saftig braten. In eine Pfanne gibt man die Haut und die sonstigen kleinen Abfälle des Rehschlegels, 7 Dka. fein geschnittenen Speck, eine Zwiebel in Scheiben geschnitten, etwas Pfeffer und Neugewürz und eine viertel Semmel in rotem Wein geweicht; dünstet Alles zusammen anderthalb Stunden, gibt öfter etwas gute Suppe dazu, seiht die Tunke durch und vermengt sie mit dem Safte des Rehschlegels.

Reh- oder Hirschschlegel gebeizt.

Ist das Wild frisch erlegt, so legt man es in gestoßene Wachholderbeeren, mit etwas Salz vermengt ein, d. h. man reibt es damit von allen Seiten recht ein, legt es in eine tiefe Thonschüssel, oder, wenn mehr davon vorräthig, in ein kleines Holzgefäß, gibt ein Brettchen oder einen Holzdeckel darauf und beschwert es mit einem Stein. Will man es dann in die Beize legen, so bereitet man dieselbe aus folgenden Zuthaten: 1 Theil roter Wein, 2 Theile Wasser, 2 Löffel Essig,

2 Zwiebeln, 1 Stück gelbe Rübe, 1 Stück Petersilie und Sellerie, 2 Lorbeerblätter, etwas Pfeffer und Neugewürz, etwas Salz; dies läßt man in einem Topfe recht stark kochen und dann auskühlen. Das Stück vom Wild, welches in die Beize gelegt werden soll, putzt man von den Wachholderbeeren gut ab, ohne selbes zu waschen, und legt es für einige Tage in die erkaltete Beize. Will man es verwenden, dann häutet man es sorgfältig ab, spickt es recht dicht, gibt in eine Pfanne etwas Wurzelwerk aus der Beize und recht viel frisches Fett (Rindsmark, oder Bratenfett, oder Butter, da Wild viel Fett zur Bereitung verlangt), legt das zu bratende Fleisch darauf, ohne die flüssige Beize dazu zu geben, und bratet es bei gutem Feuer unter fleißigem Begießen. Wenn das Wild zur Hälfte weich geworden, seiht man den Saft durch, gibt ihn wieder zu dem Braten in die Pfanne, gibt 2 Dclt. sauern dicken Schmetten dazu und bratet das Wild darin fertig. Das Fleisch muß weich und saftig sein. In die Tunke gibt man zuletzt noch einen kleinen Löffel Fleischsaft (Anh.); dieselbe muß eine bräunliche Farbe haben und glatt aussehen.

Rehrücken gebraten.

Der Rehrücken wird ebenso zubereitet wie der Schlegel, nur muß man beim Abhäuten desselben vorsichtig vorgehen, damit der Rücken glatt aussieht; die Rippenknochen von beiden Seiten hackt man recht gleichmäßig ab, daß er eine gleiche, gerade Form erhält.

Wenn der Rücken fertig gebraten ist, löst man behutsam das Fleisch von den Knochen, schneidet dann von oben nach unten schräge Schnitten, legt sie wieder auf den Rückenknochen zurück, so daß, wenn der Rücken zerlegt und wieder zusammengelegt ist, er wie ein Ganzes

aussieht. Man trägt ihn mit fein geriebenen, gerösteten Semmelbröseln, die man an den beiden Längenseiten der Schüssel fingerhoch anhäuft, um damit die Endrippen zu decken, auf.

Gebratener Gemsschlegel mit Pomeranzen.

Man legt den Schlegel für acht oder mehrere Tage in eine Wildbeize, die wenig Essig, aber etwas mehr weißen Wein enthalten muß. Beim Gebrauch häutet man ihn ab, löst den ersten, unteren Röhrknochen aus und spickt den Schlegel recht dicht. In eine tiefe runde Pfanne gibt man viel gutes, frisches Bratenfett, Mark oder ein wenig Fett vom Schweinebraten nebst 2 Zwiebeln, ein wenig Wurzelwerk, Pfeffer, Neugewürz und ein Lorbeerblatt; legt den etwas gesalzenen Schlegel darauf, gießt 1 Dclt. weißen Wein dazu, deckt den Braten zu und dünstet ihn 4—5 Stunden langsam, aber unausgesetzt, indem man nach Bedarf Suppe nachgießt. Ehe der Schlegel ganz weich geworden, seiht man die Tunke durch, gibt in dieselbe von zwei Pomeranzen den Saft und zwei sorgfältigst von aller weißen Schale befreite, in dünne Blättchen geschnittene Pomeranzen, legt den Schlegel in den Saft und dünstet ihn dann vollends fertig. Man achte darauf, keinen Kern mit in die Tunke zu bringen, da dieselbe sonst bitter würde. Es ist rathsam, einen Gemsenbraten, statt ihn in der Röhre zu braten, zugedeckt auf der Platte zu bereiten, d. h. zu dünsten, da dieses Fleisch längere Zeit braucht, ehe es weich wird, und gedünstet besser im Safte bleibt, als wenn es gebraten wird.

Rennthierschlegel.

Derselbe darf nicht über viereinhalb Kilo schwer sein, sonst ist er alt und kaum genießbar. Aber auch

jener von einem jüngeren Thier kann einige Zeit abliegen, was übrigens, wenn er vom Norden nach südlicheren Gegenden kömmt, bereits geschehen ist.

Ein Schlegel von 4 Kilo wird abgehäutet, gesalzen, und mit 25 Dka. Butter belegt, in einer Pfanne 3 Stunden gebraten. Eine kleine Zwiebel, in Scheiben geschnitten, wird beigelegt. Wenn der Schlegel angebräunt ist, wird von Zeit zu Zeit ein Löffel Wasser zugegossen, um soviel Saft zu erhalten, als nöthig ist. Man kann ihn auch mit Rahmtunke bereiten, indem man in der letzten halben Stunde einen viertel Liter guten sauern Schmetten zugießt.

Gebratener Fasan

wird ebenso bereitet, wie die gebratenen Rebhühner. Bei großen Tafeln pflegt man ihn in folgender Form aufzutragen: Man legt einen Brodsockel in die Mitte der Schüssel, bestreicht ihn mit Butter und schlichtet den zerlegten Fasan so darauf, daß er wie ganz aussieht; dann wird der befiederte Kopf und Hals, die Flügelfedern und der Schweif mittelst Stäbchen darauf befestigt.

Perlhühner

werden gerupft, ausgenommen, gewaschen, gesalzen, zugerichtet, mit Speckfäden durchgespickt und auf einer Pfanne mit frischer Butter in der Röhre gebraten, so wie Fasane und Rebhühner.

Schnepfen gebraten.

Man rupft die Schnepfen, wäscht sie ungeöffnet leicht ab, trocknet sie mit einem Tuche ab, öffnet sie vorsichtig, gibt das Innere bei Seite, salzt sie und

richtet sie her (siehe Vorkenntnisse), belegt sie mit Speck oder wickelt sie darein und bratet sie mit einem Stück guter Butter unter fleißigem Begießen und gutem Feuer eine halbe Stunde. Das ganze Eingeweide, jedoch ohne Magen, wird fein gehackt, auf etwas Butter, fein gehackter Zwiebel, etwas grüner Petersilie, Salz und Pfeffer rasch gedünstet (beiläufig 10—12 Minuten), auf gebackene oder getrocknete Semmelschnitten aufgestrichen, mit etwas Schnepfensaft betropft und um die angerichteten Schnepfen gelegt.

Krammetsvögel.

Die Krammetsvögel werden geputzt (der Kopf bleibt daran), gewaschen, gesalzen und nachdem auf jedes Brüstchen eine dünne Speckscheibe festgebunden und in jeden Vogel eine Wachholderbeere hineingelegt worden ist, eine viertel Stunde in der Röhre gebraten.

Gebratene Wachteln.

Nachdem man die schönen, fetten Wachteln ausgenommen und zugerichtet hat, legt man ihnen auf die Brust erst ein Weinblatt, dann eine Speckscheibe und bindet sie fest. Man bratet sie bei schneller Hitze 15 Minuten, nimmt bei dem Anrichten das Blatt weg und überstreicht sie mit Fleischsaft.

Birkhahn.

Man putzt und wäscht den Birkhahn, salzt ihn und bestreut ihn innen und außen mit gestoßenen Wachholderbeeren. Ist derselbe sehr jung, dann läßt man ihn nur über Nacht im Wachholder liegen, wäscht ihn schnell aus, spickt ihn dicht wie einen Fasan und

bratet ihn mit einem größeren Stück Butter, bei öfterem Begießen weich und saftig. — Ist der Birkhahn älter, so läßt man ihn 3—4 Tage in den Wachholderbeeren liegen und legt ihn dann in folgende Beize: 2 Theile roten Wein, 1 Theil Wasser, ein wenig Essig, eine weiße Zwiebel, etwas Neugewürz- und Pfefferkörner, etwas Salz und etwas Wurzelwerk, läßt man eine viertel Stunde kochen, überkühlt die Beize und legt den von allen Wachholderbeeren abgeputzten Birkhahn hinein, um ihn, nach Bedarf 5 bis 8 Tage darin zu lassen. Will man ihn verwenden, dann legt man ihn in eine Pfanne, gibt ein Stück Butter, ein Stück frisches Bratenfett und etwas von der Beize dazu und bratet ihn zugedeckt bei fleißigem Begießen, bis er anfängt weich zu werden. Dann seiht man die Tunke durch, entfettet sie, gibt 2 Delt. sauren Schmetten dazu und bratet den Birkhahn darin, nicht zugedeckt, bis er genug weich ist.

Auerhahn-Zubereitung.

Man putzt und wäscht den Auerhahn und legt ihn in eine Weinbeize, welche aus 3 Zwiebeln, 1 Sellerie, einer gelben Rübe, einer Petersiliewurzel, Pfeffer- und Neugewürzkörnern, Salz, einem Lorbeerblatt einem Theil Wasser und drei Theilen rotem Wein besteht. Die Beize wird gekocht, überkühlt und der Auerhahn hineingelegt, um 6—8 Tage darin zu liegen. Die Beize muß den Vogel decken; darum wähle man kein zu großes Gefäß, vielleicht eine tiefe Schüssel. Um zu wissen, ob der Auerhahn jung oder alt ist, koche man den Magen desselben; je nachdem er bald oder spät weich geworden, ist der Vogel jung oder alt und muß kürzer oder länger gebraten werden. Wenn man denselben zum Gebrauch

aus der Beize nimmt, so ziehe man ihm die Haut vom Brustfleische ab, spicke dasselbe in dichten Reihen mit Speck, belege es mit Citronenscheiben, die sorgfältigst von allen Kernen und von aller weißen Schale befreit sind, belege den ganzen Vogel rund herum mit großen Speckscheiben, hauptsächlich das Brustfleisch, überdecke ihn wieder mit der herabgezogenen Haut, wickele um den Vogel mehrfach Bindfaden, damit beim Braten Speck und Citronenscheiben an ihren Plätzen bleiben. Man lege den nun so zugerichteten Auerhahn in eine tiefe Pfanne, gebe 20 Dka. Butter und wenigstens ebensoviel frisches Bratenfett darauf, etwas von der Beize darunter und dünste ihn langsam zugedeckt. Die Beize läßt man auf der Platte verkochen und gießt davon nach Bedarf nur löffelweise unter den Braten. Wenn der Auerhahn anfängt weich zu werden, dann seiht man die Tunke durch, entfettet sie, gibt 3 Dclt. dicken saueren Rahm und einen Löffel Fleischsaft (Anh.) dazu und bratet ihn darin vollends weich. Die Tunke muß goldbraun sein und kräftig schmecken. Beim Zerlegen entfernt man die Haut und die Citronenstückchen, wenn selbe nicht schon zerkocht sind. Das Brustfleisch schneidet man in große, dünne, schöne Scheiben und legt es, sorgfältig geordnet und halb übereinander auf die Schüssel. Das übrige, wenige Fleisch legt man, in möglichst hübsche Stücke geschnitten, zu unterst, auf den Boden der Schüssel; die Tunke, wovon man nur einige Löffel voll über den zerlegten Braten gießt, wird in einer Schale aufgetragen.

Falscher Auerhahn.

Man nehme von einer schönen Hammelkeule Haut und Fett ab, theile sie nach den natürlichen Abtheilungen, und spicke diese reichlich mit frischem Speck,

darauf bereite man folgende Beize: 2 Zwiebeln, 2 gelbe Rüben und etwas Sellerie werden geschnitten und mit einem Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern, einer Gewürznelke und einem Eßlöffel voll Wachholderbeeren einige Minuten lang in 6 Dka. Butter geröstet, dazu gibt man eine Flasche Rotwein und einen viertel Liter Essig und lasse es zusammen gut durchkochen; nun legt man in eine Tonpfanne zuerst eine dünne Schichte Tannennadeln, um dem Fleische den, den Auerhähnen eigenen Geschmack zu geben, auf diese einen Theil des Fleisches, wieder Tannennadeln und Fleisch, bis Alles in gleicher Weise eingelegt ist, gießt die Beize noch warm darüber, deckt es zu und läßt es 8 Tage lang stehen; dann nimmt man das Fleisch heraus und bratet es von beiden Seiten in heißer Butter etwas an, begießt es mit der durchgeseihten Beize, salzt es, deckt es zu, und läßt es bei fleißigem Begießen langsam weich dämpfen; dann nimmt man das Fleisch aus dem Safte, läßt letzteren noch etwas einkochen, verrührt einen Kaffeelöffel Kartoffelmehl, einen viertel Liter saueren Rahm und etwas Fleischbrühe dazu und läßt ihn auf dem Herde aufkochen; endlich legt man die Fleischstücke wieder hinein und läßt sie unbedeckt in der Röhre noch eine viertel Stunde lang braten. Das fertig gebratene Fleisch wird in Stücke geschnitten und mit der dickfließenden, goldbraunen Tunke übergossen.

Wildschwein.

Der vorbereitete Schlegel wird, nachdem er einige Tage in einer Wildbeize (siehe Anhang) gelegen oder sofort, wie ein gewöhnlicher Schweineschlegel gebraten, nur mit dem Unterschiede, daß die Haut nicht abgezogen wird. — Man trägt dazu Hagebuttentunke auf.

Salate und Compote.

Gurken-Salat.

Man schält frische Gurken ab, schneidet sie in feine Blättchen, salzt diese, bestreut sie mit Pfeffer und macht sie mit Essig und Oel an.

Endivien-Salat.

Man nimmt von den Endivien bloß die inneren, gelben Blätter, wäscht sie, läßt sie abtropfen und gibt Salz, Essig und Oel darüber.

Bohnen-Salat.

Man kocht die Bohnen durch fast 3 Stunden, bis sie weich sind, seiht sie ab, salzt sie und macht sie mit Essig und Oel an; man kann diesen Salat mit hart-gekochten, geviertheilten Eiern verzieren.

Sellerie-Salat.

Eine große Selleriewurzel wird durch 2 Stunden gekocht, dann in kaltes Wasser gelegt, sauber geschält und in Scheiben geschnitten, gesalzen, mit Pfeffer bestreut und mit Essig und Oel angemacht.

Französischer Häuptel-Salat.

Von drei Stück Kopfsalat wird jedes Blatt abgepflückt, gewaschen und in kleine Streifchen geschnitten; 2 hart gekochte Eier werden klein gehackt, eine fein gewiegte Zwiebel, Salz, Pfeffer, 3 Löffel Oel und ein Löffel Estragon-Essig dazu gegeben. Dieser Salat muß unmittelbar vor dem Gebrauch angerichtet werden.

Gewöhnlicher Kartoffel-Salat.

Man gibt das Viertel einer in Blätter geschnittenen Zwiebel, ein kleines Stückchen Knoblauch und soviel guten weißen Essig, daß er hoch über der Zwiebel steht, in ein Töpfchen, deckt dieses zu und läßt den Essig 2 Stunden ziehen, dann seiht man in ab. Acht Kartoffeln werden weich gekocht, abgeschält. in kleine Stücke oder dicke Scheiben geschnitten und so lange sie noch recht warm sind, reichlich mit feinem Oel begossen, gesalzen und mit dem Essig vermengt. Darauf schüttelt man den Salat einigemal unter einander, läßt ihn auskühlen und bestreut ihn auf der Schüssel mit fein geschnittenem Schnittlauch.

Kartoffel-Salat mit Mayonnaise.

Man wählt eine von den angegebenen Mayonnaisen, gibt etwas Senf dazu, mengt die überkühlten Kartoffelscheiben hinein, richtet den Salat auf einer Schüssel an, verziert ihn mit Sulz, Aal, Sardinen u. s. w. und läßt ihn 2—3 Stunden vor dem Auftragen durchziehen.

Kartoffel-Salat in Sulz.

Man kocht gleichmäßig große Kartoffeln, kleinerer Art, in der Schale ziemlich weich, schält sie ab und

schneidet sie in zwei messerrückendicke gleiche Scheibchen. Eine runde Blechform mit höherem Rand gießt man fingerdick mit Sulz aus, und zwar so, daß man erst dieselbe am Boden der Form erstarren läßt, dann die kalte aber noch flüssige Sulz auf den Reif rund herum gießt, während man die Form in Eis einlegt und damit langsam dreht, so daß, wenn an einer Stelle des Reifes die Sulz starr geworden, man wieder ein weiteres Stück der Form damit ausgießt und so fort, bis endlich die Form ganz gleichmäßig, gleichsam damit ausgefüttert ist. — Nun belegt man den Boden mit Scheiben von hart gekochten Eiern oder mit Mixed-Pickles oder Kartoffelscheiben, nachdem man erst jedes einzelne Stückchen in Sulz getaucht, um es fest haften zu machen.

Der Rand wird mit in Sulz getauchten, dicht aneinander gereihten Kartoffelscheiben zierlich ausgelegt. Ist das geschehen und Alles in der Form festgestellt, dann füllt man den hohlen Raum darin mit den übrigen Kartoffelscheiben, welche man mit einer dicken Mayonnaise und mit Sardellen oder Häringsstückchen oder klein geschnittener Selchzunge und dünnen Blättchen von eingelegten Gurken, Kapern u. s. w. vermischt hat. Zu oberst als Decke kommen Kartoffelscheiben. Wenn die Form gefüllt ist, dann gießt man kalte, flüssige Sulz darauf, so viel als die Form annimmt, stellt diesen Salat ins Eis, läßt ihn recht fest werden und stürzt ihn aus.

Anmerkung: Zu diesem gefüllten Salat muß die Sulz recht stark und fest sein.

Zwiebel-Salat.

Man bratet 5—6 große, spanische Zwiebeln in heißer Röhre durch, läßt sie auskühlen, nimmt die

äußere Schale ab, schneidet sie mit dem Wiegemesser ganz fein und macht sie mit Salz, Essig und Oel an.

Dieser Salat ist als Verzierung zu Rindfleisch und Braten sehr gut zu gebrauchen.

Kraut-Salat.

Man schneidet einen weißen, mittelgroßen Krautkopf, nachdem man die Stiele davon ausgeschnitten hat, auf feine Nudeln, salzt und pfeffert es und läßt es in einer Schüssel zugedeckt eine halbe Stunde liegen. In einer Pfanne läßt man 10—14 Dka. Butter, je nach der Größe des Krautkopfes aufschäumen, gibt eine halbe, kleinere, sehr fein gehackte Zwiebel dazu, läßt sie etwas anlaufen, gibt 2 Löffel Essig, 2 Löffel Wasser, 2 Löffel Fleischsuppe und ein Stückchen Zucker dazu, läßt es aufkochen, gibt das Kraut hinein und läßt es eine halbe Stunde nicht allzu weich dünsten. Dann wird es auf die Salatschüssel gegeben, mit etwas Pfeffer bestreut, und warm oder auch als kalter Kraut-Salat zum Braten aufgetragen.

Russischer Salat.

Man zerreibt ein viertel Kilo feinen, wenig gesalzenen Caviar in einer Schale recht kräftig und lange bis die Masse grauweiß aussieht, drückt sie durch ein Sieb, rührt mit einem Kochlöffel 3 Löffel feines Oel, den Saft von 2 Citronen und 3 geriebene Perlzwiebeln oder ein Stückchen geriebene, weiße Zwiebel hinein und verrührt diese dicke, glatte Masse gut durcheinander; schneidet 6 hart gekochte Eier und eben so viele in der Schale gekochte, warm abgeschälte Kartoffeln in länglich dünne Streifen, gibt sie noch lauwarm in die Salat-

schüssel, gießt die Masse gleichmäßig darüber, läßt den Salat, der nicht mehr gerührt werden darf, mehrere Stunden lang durchziehen und trägt ihn dann zum Braten oder als kalte Beigabe zum Thee auf.

Speck-Salat.

Vier Stück Kopfsalat werden gewaschen, von den stärkeren Stielen befreit und trocken gelegt. Acht Dka. kleinwürflig geschnittenen Speck läßt man gelb aufrösten, gibt 10 Löffel Essig und etwas Salz dazu und gießt das heiß über den Salat.

Italienischer Salat.

Zwei gewässerte, sauber geputzte Häringe, 4 abgeschälte, entkernte, kleinere Aepfel, 4 mittelgroße, gekochte Kartoffeln, ein viertel Kilo gebratenes Fleisch (Huhn, Kalb-, Schweinefleisch), Kalbszunge oder Roastbeef), dann vier kleinere eingelegte Gurken werden auf Nudeln geschnitten. Man macht von 4 Dottern, einem glatt gestrichenen Kaffeelöffel Senf, Oel und Bertram-Essig eine Mayonnaise, gibt eine mittlere, fein gehackte Zwiebel, etwas Salz und weißen Pfeffer dazu, mischt die Nudelstückchen hinein, läßt den Salat eine Stunde so stehen und trägt ihn auf.

Französischer Salat.

4 gekochte Kartoffeln, sowie eine frische, geschälte Gurke werden in Scheiben geschnitten, gesalzen, eine viertel Stunde stehen gelassen, ausgedrückt, und mit 2 Löffeln eingelegter rother Rübe, einem zerpflückten Häuptel Salat, etwas Salz, Pfeffer und Essig vermengt. Ehe man den Salat aufträgt, wird er mit Senfmayonnaise angemacht.

Suppenfleisch als Salat.

Dieser warme, vorzüglich schmeckende Kartoffel-Salat wird mit einer guten Mayonnaise angerührt und mit geschnittenen Sardellen, Anchovis, Sardinen, Oliven, Perlzwiebeln, Kapern, Schälgurken, Pöckelzunge, Bratenresten und etwas gestoßenem weißen Pfeffer vermischt. Obenauf legt man kranzartig das in saubere, gleiche Scheiben geschnittene Suppenfleisch, das in guter Suppe gekocht, saftig und schmackhaft sein muß.

Diese Speise ist für Herrenfrühstücke oder Jagdmahlzeiten zu empfehlen.

Prünellen-Compot.

Ein halbes Kilo Prünellen wäscht man gut ab und läßt sie mit Wasser ziemlich weich kochen, nimmt sie heraus, läßt den Sud mit ein viertel Kilo Zucker, etwas Zimmt und Citronenschale dicklich einkochen, worauf man die Prünellen nochmals hinein gibt und ganz weich kochen läßt; wenn sie fertig sind, gibt man einen Eßlöffel Rum dazu und legt sie auf die Compotschüssel.

Einfaches Aepfel-Compot.

Man schält mittelgroße, feinere Aepfel (Borsdorfer), schneidet sie in Hälften, sticht mit dem Hohlmesserchen das Kernhaus aus, bestreicht sie mit Citronensaft und legt sie in Brunnenwasser. In dem Schneekessel oder in einer Topfanne läßt man Zucker mit Wasser kochen (14 Dka. für 12 Aepfel). Sobald er spinnt (s. Anh.), legt man die Aepfel hinein, deckt sie zu und läßt sie bei nicht zu starkem Feuer sehr weich kochen; stellt sie dann, immer zugedeckt, ab, läßt sie kalt werden, legt sie auf eine Compotschüssel und gießt den Saft darüber.

Aepfel in Sulz.

Man läßt 35 Dka. Zucker mit 2 Dclt. Wasser dick spinnen, kocht darin ein halbes Kilo geschälte, entkernte und nicht zu klein geschnittene Borsdorfer Aepfel (zugedeckt), gibt dann, sobald die Aepfel keinen Saft mehr haben, 18 Dka. feinblättrig geschnittene Citronade, den Saft einer ganzen, großen Citrone und 4 Eßlöffel, Rum dazu, und verkocht Alles noch so lang, bis die nicht ganz zerkochten Aepfel wie durchsichtig aussehen. Man richtet das noch warme Compot auf einer Schüssel an, streicht es recht glatt und putzt es, wenn es ausgekühlt ist, mit Früchten. Oder: Man streicht eine einfachere Sulzform mit feinem Mandelöl etwas aus legt das Compot sorgfältig hinein und stürzt es am nächsten Tage aus. Oder: Man staubt kleine Blechformen mit Staubzucker aus, füllt das Compot ein und stürzt es nach 2 Tagen aus.

Aepfelmuscompot mit Schnee.

6 große Aepfel werden in ganz wenig Wasser gedünstet, durchs Sieb gedrückt und mit 42 Dka. fein gesiebten Zucker drei viertel Stunden abgetrieben. Dann wird von 3 Eiklar sehr fester Schnee gemacht und sammt einem Löffel Rum unter den Apfelschaum gemengt.

Anmerkung: Man kann auch statt Apfelmus Himbeer- oder Aprikoseneingesottenes gehen, in welchem Falle nur die Hälfte des Zuckers gegeben wird.

Die Aepfel dürfen nur in einem gut glasirten, nicht fetten Gefäße dünsten.

Compot von rohen Aepfeln und Pomeranzen.

Man schält Borsdorfer Aepfel, entkernt sie, schneidet sie in Blätter und diese auf Nudeln und gibt sie in

eine Compotschüssel. — Auf 10 Aepfel preßt man den durchgeseihten Saft von 2 Pomeranzen, vermischt ihn mit einem halben Kaffeebecher weißen Wein und beiläufig 7 Dka. fein gestoßenen Zucker, den man an den Pomeranzenschalen abreibt. Man deckt dieses Compot zu und läßt es eine viertel Stunde durchziehen, und legt dann Pomeranzenscheiben herum.

Falsches Pomeranzencompot.

Kleine, junge, gelbe Rüben werden zuerst in sehr dünne Scheibchen und dann in sehr dünne Nudeln zerschnitten. Auf einen gehäuften Teller solcher Nudeln rechnet man 28 Dka. an ein und einhalb Pomeranzen abgeriebenen Zucker, den man in 2 Löffeln Wasser und dem Safte einer Pomeranze zergehen läßt, um dann die Rübennudeln darin weich zu kochen.

Die Schale einer halben Pomeranze schneidet man ebenfalls in dünne Nudeln und mengt diese unter die andern. Das Ganze muß den Geschmack von geschnittenen Pomeranzenschalen haben.

Birnencompot.

Man schält gute Birnen ab, theilt sie in Hälften, wobei man das Kernhaus entfernt und kocht sie in halb Wasser, halb Weißwein und einem Stück Zucker weich; gibt sie auf eine Schüssel, läßt in einer Pfanne beiläufig ein viertel Kilo Zucker mit Wasser so lange kochen, bis es dicklich ist, gibt dann die Brühe von den Birnen hinein, läßt es nochmals aufkochen und gießt es über die Birnen.

Preiselbeerencompot.

Man nimmt eingelegte Preiselbeeren, spinnt für den Inhalt eines großen Dunstglases 14 Dka. Zucker

zur kleinen Perle (Anh.), gibt die Beeren hinein, rührt sie mit einem neuen Kochlöffel oder einem Silberlöffel am Feuer mit dem Zucker durch, ohne sie kochen zu lassen, gibt sie gleich auf eine Schüssel und läßt sie 2—3 Stunden vor dem Gebrauche von dem Zucker durchziehen. — Hat man frische Beeren zur Compotbereitung, so putzt, wäscht und trocknet man sie ab, spinnt den Zucker, wirft die Beeren hinein, nimmt sie, sobald sie zu sieden anfangen, heraus, kocht den zurückbleibenden Saft etwas kürzer ein, und gießt ihn dann über die Beeren.

Anmerkung: Die eingelegten Preiselbeeren sind besser, da sie durch die Art der Bereitung den herben Geschmack verlieren.

Preiselbeerencompot mit Schmettenschaum.

Drei Dclt. Schlagschmetten schlägt man zu steifem Schaum, rührt etwas Himbeerabguß dazu (nur so viel, um ihn rosa zu färben), mengt genügend Zucker darunter und bedeckt damit recht hoch die auf der Schüssel angerichteten, in Zucker gekochten Preiselbeeren.

Kastaniencompot. I. Art.

Man bratet Kastanien ganz licht, schält sie ab, läßt sie in starkem Zuckerwasser völlig weich kochen, legt sie in eine Compotschale, preßt so viel Pomeranzensaft darauf, daß sie damit beinahe bedeckt sind, läßt sie 1—2 Stunden darin liegen, und legt Pomeranzenscheiben herum, ehe man das Compot aufträgt.

Kastaniencompot. II. Art.

40 Stück rohe, schöne Kastanien werden sauber abgeschält, in kochendes Wasser geworfen, nach einigen Minuten mit dem Schaumlöffel ausgehoben, mit einem

Tuche abgetrocknet, damit etwa übrige Schalenreste abgeputzt werden und dann in kaltes Wasser gelegt. Man läßt ein viertel Kilo Zucker mit einem Stückchen klein geschnittener Vanille in einem halben Liter Wasser einige Minuten stark aufkochen und schäumt ihn rein ab. Die Kastanien werden in eine Porzellan- oder Tonpfanne neben einander gelegt, der Zuckersyrup und der Saft von anderthalb Pomeranzen darüber gegossen, das Ganze zugedeckt und in der Röhre drei viertel Stunden bei öfterem Begießen mit dem Zuckersafte gedünstet. Hierauf wird das Compot kühl gestellt, in einer Schüssel zierlich geordnet und der Syrup durch ein feines Haarsieb darüber geseiht.

Rhabarber in Zucker.

Es werden die Stiele geschält und mit etwa dem gleichen Gewichte Zucker bestreut, dann zugedeckt und bis zum andern Tage stehen gelassen, darauf gießt man den Saft ab, gibt etwas Wasser und weißen Wein dazu, siedet ihn, bis er dicklich ist, worauf die Rhabarberstücke dazu gegeben werden. Das Ganze wird dann noch 10—12 Minuten gekocht und in Gläser gefüllt, die erst am nächsten Tage verbunden werden.

Ananascompot.

Man schneidet eine schöne reife Frucht in Scheiben, übergießt dieselbe mit zum zweiten Grad gekochten Zucker und läßt sie darin liegen.

Pasteten.

Fleischkäse.

Ein Kilo mageres Schweinefleisch und 14 Dka. Kalbsleber werden fein gehackt oder durch die Hackmaschine getrieben, durch ein Haarsieb gedrückt und mit einer kleinen, geriebenen Zwiebel, etwas Thymian, Salz, 2 Eiern und 14 Dka. würflig geschnittenen Speck vermengt. Eine Puddingform wird mit Speckscheiben ausgelegt, die Fülle hineingethan und 1 Stunde in Dunst gekocht. Die Speise wird kalt, in Scheiben zerschnitten, aufgetragen.

Butterteigpastete mit Kalbsgeschling.

Von 14 Dka. Butter, ebensoviel Mehl, 2 Dottern, 4 Löffeln Schmetten oder Wasser, Salz und 2 Dka. Hefe wird ein Butterteig gemacht, eine runde hübsche Form damit ausgelegt und folgende Fülle hineingegeben:

Ein gehacktes Kalbsgeschling wird mit Salz, etwas Majoran, 1 Dclt. Milch und einer ganzen Zwiebel auf Butter gedünstet und nach und nach etwas Suppe dazu gegossen. Wenn es ausgekühlt ist, wird ein Dotter hinein verrührt. Sobald die ausgelegte Form damit gefüllt ist, wird ein Deckel von dem Butterteige darauf gelegt, das Ganze gelb gebacken und ausgestürzt aufgetragen.

Einfache Pastete.

Anderthalb Kilo Schweinefleisch vom Schlegel, 42 Dka. Speck, 2 große weiße Zwiebeln, eine handvoll Petersilie, etwas Citronenschale, Salz, Pfeffer- und Neugewürzkörner, dünstet man mit 1 kleinen und 2 großen weißen, harten Gansleberu nur halbweich am schnellen Feuer. Die großen Lebern läßt man überkühlen, und schneidet daraus fingerdicke Spalten. Das Fleisch und die kleine Leber stößt man oder treibt beides durch die Fleischmaschine, streicht es durch ein Haarsieb und vermengt es mit einigen Löffeln weißen Wein und etwas Pastetengewürz (Anh.). Mit dem letzteren bestreut man auch die zur Seite gestellten Leberschnitten. Nun legt man einige kleinere Pastetentiegel, oder neue, gut glasirte Tontöpfe mit dünnen Speckscheiben aus, gibt am Boden derselben einen Löffel voll Fülle, legt darauf die Leberscheiben, bestreut sie mit fein gehackter, grüner Petersilie, gibt einige fein geschnittene Trüffelscheiben darauf, dann wieder Fülle, Leber und Trüffeln, bis der Tiegel voll ist. Zuletzt kommt Fülle und ein Deckblatt Speck. Die Deckel zu den Tiegeln oder Töpfen werden mit einem aus Eiklar und Mehl bereiteten Teig bestrichen, fest an die Tiegel geklebt und die Pastete je nach der Größe der dazu benützten Tiegel 1½—2½ Stunden in der Röhre gebacken. Wenn die Pastete ausgekühlt ist, löst man den Deckel ab, vergießt sie mit ziemlich warmem Rinds- oder Schweinefett und preßt den Deckel dann wieder fest an. Die so vergossene Pastete hält, kalt aufbewahrt, längere Zeit.

Pastetchen als Beilage.

(Für 12 Personen.).

Man treibt 14 Dka. Butter recht ab, gibt 5 Dotter, 2 ganze Eier, genügend Salz und 25 mittelgroße, kalte

geriebene Kartoffeln dazu, knetet den Teig mit den Händen zusammen, formt kleine Kugeln, füllt in die Mitte derselben entweder ein wenig Kalbfleischfülle (s. Anhang) oder Wildfülle, oder fein gehackten Schinken, hüllt diese Kugeln, die man an der untern Seite abplattet, in fein geriebene Semmelbrösel, dann in zerklopftes Ei und abermals Semmelbrösel und backt sie goldgelb in heißem Schmalz.

Gefüllte Hefen-Pastetchen.

Man macht in einer Schüssel einen Hefenteig von 28 Dka. Mehl, 10 Dka. Butter, 2 Dka. Hefe, 2 Dottern, etwas Salz und guter Milch; schlägt den Teig ab, bis er Blasen wirft, formt kleine runde Kugeln, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Backblech, läßt sie kurze Zeit aufgehen und backt sie in mäßig heißer Röhre. Wenn sie gebacken sind, höhlt man sie aus und füllt sie, nachdem man einen kleinen Deckel herausgeschnitten hat, mit Salmi, deckt den Deckel wieder darauf, taucht sie nur schnell in Milch, hüllt sie dann in Ei und sehr fein gesiebte Semmelbrösel und bäckt sie rasch in heißem Schmalz goldgelb.

Hirn-Pastetchen.

Man macht von einen viertel Kilo Butter einen Butterteig, sticht mit einem runden Model mittelgroße Kuchen aus, legt von einer zweiten Butterteigscheibe einen Reif darauf, bestreicht die Pastetchen mit zerklopftem Ei und bäckt sie in heißer Röhre goldgelb. Das zur Fülle bestimmte Hirn wird gut gewässert, von allen Häuten befreit und fein gehackt. In einer Pfanne läßt man 7 Dka. Butter aufschäumen, eine halbe, fein gehackte Zwiebel darin lichtgelb anlaufen, gibt das Hirn dazu, fügt etwas Pfeffer und Salz bei, dünstet es eine

viertel Stunde und füllt damit die frisch gebackenen Pastetchen. Die aus dem Reif ausgestochenen runden Stückchen werden gebacken als Deckel zu den Pastetchen verwendet.

Hasenpastete. I.

42 Dka. Kalbschlegel, 42 Dka. Schweinschlegel und eine fette Gansleber hackt und stößt man sehr fein, gibt dazu eine fein geschnittene, mittelgroße Zwiebel, genügend Salz, weißen Pfeffer und etwas Pastetengewürz (s. Anh.) und drückt Alles durch ein Sieb. Man löst von 2 jungen Hasen das Rückenfleisch ab und schneidet es schräg in dünne, gleiche Scheiben, legt die Pastetentiegel mit Speckscheiben aus, legt zuerst eine Lage Fülle, dann eine Lage Hasenfleisch, dann wieder Fülle und so fort, bis der Tiegel voll ist; dann gießt man guten, roten Wein darauf, so viel als die Pastete annimmt, deckt diese mit einer Speckscheibe, schließt den Tiegel mit einem Teig aus Eiklar und Mehl fest zu und läßt die Pastete je nach der Größe des Tiegels 2—3 Stunden im Dunstbade kochen. Wenn sie den nächsten Tag gebraucht werden soll, so schneidet man Scheiben davon und verziert sie mit Sulz; oder man legt sie in einen Sulzrand und trägt sie mit Essig und Oel auf, oder man gibt eine Senftunke dazu.

Hasenpastete. II.

Man läßt das Fleisch von einem Hasen, oder ebensoviel vom Reh, mit einem halben Kilo fetten Schweinfleisch auf Speck, Zwiebel, Salz, etwas Gewürz und Grünzeug weich dünsten, hackt es fein und drückt es durch ein Sieb. — Wenn es kalt geworden ist, legt man einen Tiegel mit dünnen Speckscheiben aus, und gibt immer eine Lage Fülle, und eine Lage roher Gans-

leberscheiben und Trüffelstückchen hinein. Obenauf kommen ein paar Eßlöffel Madeira, dann zuletzt eine Speckplatte als Deckblatt. Je nach der Größe des Tiegels läßt man die Pastete 2—3 Stunden im Dunst kochen, nachdem man den ersteren fest verklebt hat. — Man kann zu dieser Pastete auch nur die Läufe des Hasen verwenden.

Hasenpastete. III.

Ein junger, größerer Hasenrücken wird, nachdem man die Läufe abgehackt, gespickt und gebraten; die letzteren werden aber auf 10 Dka. Speck und einer mittelgroßen Zwiebel sehr weich gedünstet und im Mörser, wenn man sie von den Knochen befreit, fein gestoßen. Drei viertel Kilo Schweinefleisch treibt man dreimal durch die Hackmaschine, worauf es sammt den gestoßenen Schlegeln mit einer geweichten Semmel und einer großen Gansleber durch ein Haarsieb gedrückt wird. Dann werden 2 große Trüffeln geschnitten und mit einem Löffel Madeira und einer Messerspitze Pastetengewürz in die Fasch gemengt. — Eine Bischofbrodform wird mit dünnen Speckspalten belegt und ein Theil der Fasch hineingethan. Vom Hasenrücken wird das Fleisch der Länge nach abgelöst und auf die Fasch gelegt; nachdem der Rest der letzteren darüber gestrichen worden, belegt man das Ganze oben wieder mit Speckspalten, läßt es eine halbe Stunde im Dunst kochen, stürzt es, entfernt den Speck, schneidet es, ausgekühlt, in Scheiben und putzt es mit Sulz auf.

Kaninchenpastete.

Man dünstet ein halbes Kilo, in Scheiben geschnittenen Speck mit 4 mittelgroßen gehackten Zwiebeln licht gelb, worauf man das rohe, von den Knochen ab-

gelöste Fleisch zweier Kaninchen, welches man vorher durch die Fleischhackmaschine getrieben hat, hinein mengt; Alles durch ein Sieb drückt, salzt und mit Pastetengewürz vermischt.

Eine große feste Gansleber wird gehäutelt in drei fingerdicke Stücke geschnitten und diese mit Trüffeln gespickt, gesalzen und mit Pastetengewürz bestäubt.

Ein Tiegel wird mit Speckscheiben ausgelegt, das ausgedrückte Fleisch abwechselnd mit den Leberscheiben hinein geschichtet und über der letzten Lage Fasch der Deckel des Tiegels mittelst Wasserteig befestigt.

Das Ganze läßt man eine Stunde im Wasserbade kochen.

Fleischpastete in Teig (en croustade).

2 Kilo Kalbschlegel dünstet man mit 2 großen weißen Zwiebeln, etwas Salz und weißem Pfeffer, auf 21 Dka. Speck recht saftig und weich; dann treibt man dies mit einem halben Kilo rohem, fettem Schweinefleisch, einer halben, schönen rohen Gansleber und 3 in Wasser geweichten, ausgedrückten Semmeln durch die Fleischmaschine und später durch das Sieb, läßt 2 Trüffeln in Wein aufkochen, dann 4 Erdschwämme, fein gehackt, auf grüner Petersilie mit etwas Butter aufdünsten und gibt sie zu dem Durchgesiebten, ebenso 3—4 ganze Eier und Pastetengewürz. Schließlich nimmt man einen Pastetenreifen, legt ihn mit Butterteig oder einem, nicht süßen mürben Teig aus, stellt ihn auf ein, mit Papier belegtes Backblech, legt den Boden ebenfalls aus, so daß er mit der Seitenwand gut zusammenschließt, füllt die Hälfte der Fülle hinein, dann fingerdicke Stücke der zweiten Hälfte der rohen Gansleber und endlich die zweite Hälfte der Fülle, worauf ein Deckel von der Teigmasse fest angeschlossen wird. Den Deckel

kann man mit zierlich gelegten Teigabfällen verzieren. Die Pastete muß eineinhalb Stunden gut backen. Nachdem dieselbe überkühlt ist, entfernt man vorsichtig den Reifen.

Sulz in Butterteig.

Eine Theebrodform wird mit Butter bestrichen, zuerst mit einem Butterteig (s. Butterteig), dann mit einem mit Butter bestrichenen Papier ausgelegt, mit Erbsen vollgefüllt; nun bedeckt man es zuerst mit einem mit Butter bestrichenen Papier und dann mit einem Butterteigdeckel, der genau nach der Form geschnitten ist. Nachdem es gebacken ist, wird der Deckel mit zwei Messern vorsichtig abgenommen, die Erbsen und das Papier entfernt, so daß der Butterteig allein in der Form bleibt. Ein halbes Kilo rohes Schweinefleisch, ein Rebhuhn und eine geräucherte Schweinszunge werden mit etwas Grünzeug weich gekocht und in Würfel geschnitten; aus der Suppe macht man drei viertel Liter Sulz (s. Anhang); wenn diese halb gestockt ist, wird das geschnittene Fleisch damit vermengt, in die mit dem Butterteig ausgelegte Form gegeben, der Deckel darauf gelegt und sobald das Ganze gestockt ist, ausgestürzt und in Scheiben geschnitten.

Wildpastete in Butterteig.

2 Rebhühner und eine Rehschulter werden auf 14 Dka. würflig geschnittenen Speck und 1 geschnittenen Zwiebel zwei bis zweieinhalb Stunden gedünstet, von den größeren Knochen befreit und mit der ausgekochten Brühe zusammen gestoßen. Ein Kilo Schweinefleisch, welches durch die Hackmaschine getrieben worden und eine große, weiße Gansleber werden mit der gestoßenen Masse vermengt durchs Sieb gestrichen und dem Ganzen eine Messerspitze Pastetengewürz, Salz und 4 würflig ge-

schnittene Trüffeln beigegeben. Eine Pastetenform wird mit Butterteig ausgelegt, die obige Masse hineingedrückt, mit Butterteig bedeckt und die Pastete eineinhalb Stunden in der Röhre gebacken.

Man kann diese Pastete auch so bereiten, daß man zwischen die Fülle ein bis zwei Lagen Gansleberscheiben, mit Trüffeln belegt, hineingibt. Die Pastete wird ausgestürzt.

Pastetchen mit Krammetsvögeln.

8 Krammetsvögel putzt man sauber und wäscht sie, ohne sie zu öffnen. Erst wenn sie wieder gut abgetrocknet sind, schneidet man sie am Rücken der Länge nach in zwei gleiche Theile und entfernt vorsichtig alle Knochen, ohne den Vogel merklich aus der Form zu bringen. Die Eingeweide, wovon man den Magen ganz entfernt, hackt man sehr fein und gibt dazu 6 Dka. fein geschnittenen Speck, eine mittelgroße, weiße Zwiebel, fein gehackt, eine halbe Semmel in Wasser geweicht und gut ausgedrückt, einen glatt gestrichenen Kaffeelöffel gestoßene Wachholderbeeren, einen Kaffeelöffel Fleischsaft (s. Anh.), etwas Salz und Pfeffer und 6 Dotter. Diese weiche Fülle streicht man durch ein Sieb, hüllt jede Hälfte des Vogels damit ein, legt sie in ein Stück mürben Teig, ohne Zucker zubereitet, oder in ein Stück Butterteig, jedoch genügend groß, um den Vogel einzuwickeln, formt gedeckte, an beiden Seiten spitz zulaufende Pastetchen ähnlich den Maultaschen, nur daß der Teig überall geschloßen sein muß, bestreicht sie mit zerklopften Ei und bäckt sie auf dem Backblech, auf fettem Papier, goldbraun.

Pastetchen mit Ragout.

Man macht aus einem viertel Kilo Butter einen Butterteig und sticht mittelgroße, runde Scheiben daraus,

die man mit einem Reifen Teig belegt, überstreicht sie mit zerklopftem Ei und bäckt sie rasch in guter Röhre. Die aus dem Reifen ausgestoßenen runden Stückchen dienen als Deckel. — Dann kocht man eine Kalbszunge weich, dünstet ein Kalbsbries und ein viertel Kilo Kalbfleisch in kräftiger Fleischsuppe weich und schneidet Alles in sehr kleine Würfel; läßt 7 Dka. Butter heiß werden, darin eine halbe, in Scheiben geschnittene Zwiebel und einige Neugewürzkörner anlaufen und 4 mittelgroße Kochlöffel Mehl aufschäumen, gibt eine rein geputzte, große, gehackte Sardelle dazu, verrührt dies am Feuer, gießt gute Brühe, 6 Löffel weißen Wein und etwas Citronensaft hinein, läßt die dicke Tunke gut verkochen und seiht sie durch. Dieselbe muß recht glatt abgerührt und gewürzig sein, doch nicht sauer schmecken; hinein kömmt das würflig geschnittene Fleisch. — Will man die Ragoutfülle besonders fein haben, so gibt man Krebsschweifchen, Hahnenkämme, Erdschwämme, im Ganzen gedünstet, dazu. — Ehe man die Pastetchen füllt, bindet man die Tunke mit 2 oder mehr Dottern, je nachdem viel Ragout vorhanden ist. Für die Fülle zu einem viertel Kilo Butterteig genügen 3 Dotter. Man füllt die frisch gebackenen Pastetchen mit dem heißen Ragout.

Pastetchen mit Ragout (Französische Art).

Man macht aus einem halben Kilo Butter einen Butterteig, walkt ihn aus, sticht kleine runde Pastetchen aus, belegt sie mit einem Reifen Teig, überstreicht sie mit zerklopftem Ei und bäckt sie in guter Röhre semmelfarb. — Die Ragoutfülle bereitet man auf folgende Art: 2 junge Hühner kocht man in guter Suppe, kleinere ganze Herrenpilze dünstet man auf Butter und etwas Citronensaft; Hahnenkämme, zuerst abgebrüht, kocht man in der Suppe weich, Karfiol, in kleine Röschen getheilt

kocht man im Salzwasser; gekochten Krebsen löst man die Schweifchen und Scheeren aus und macht aus den Schalen Krebsbutter. Wenn nun Alles vorbereitet ist, schneidet man Hühnerfleisch und Hahnenkämme in kleine Würfel, gibt dazu die Krebsstücke, Schwämme und den Karfiol. — In einer Pfanne läßt man 10 Dka. Butter heiß werden, gibt dazu 4 Kochlöffel Mehl, läßt die Einbrenne licht aufschäumen, gießt gute, klare, kräftige Hühnersuppe darauf, läßt es dick verkochen, seiht es durch, gibt 2 Löffel Krebsbutter dazu, dann all das vorbereitete Fleisch, läßt das Ragout, nur vorsichtig, etwas überkochen und bindet es mit 3—4 Dottern. Dann füllt man die frisch gebackenen Pastetchen mit diesem dicken Ragout und betropft sie mit Krebsbutter.

Pastetchen mit Wildfülle.

(Für 10 Personen.)

3 Dclt. Mehl, 2 Dclt. Schmetten und 6 Dotter läßt man am Feuer, unter fortwährendem Rühren, dick werden, rührt es dann bis zum Erkalten, gibt dazu 5 ganze Eier und etwas Salz, treibt es tüchtig ab und vermischt dann damit langsam den steifen Schnee von 10 Eiklar. — Auf einer Omelettenpfanne bäckt man von dieser Masse nicht gar zu dicke Omeletten; davon sticht man nun mit einem kleineren Ausstecher runde Scheiben aus, füllt sie mit Wildfülle, legt immer 2 Theile zusammen, hüllt sie in zerklopftes Ei und fein gesiebte Semmelbröseln und bäckt sie in Schmalz goldgelb. Die Wildfülle bereitet man aus einem halben Kilo übrig gebliebenen Wildresten, die roh oder gebraten sein können. Man dünstet sie mit 8 Dka. Speck, einer großen, weißen Zwiebel, etwas Gewürz und Pfeffer, Wurzelwerk und einigen Löffeln roten Wein. Wenn sie ge-

nügend weich gedünstet sind, entfernt man das Wurzelwerk, stößt Alles, streicht es durch ein Sieb, mengt einen Löffel Fleischsaft (Anh.) und etwas von dem ausgedünsteten Saft dazu, und füllt damit die Pastetchen. Die Fülle muß dick sein. Bleibt etwas Fülle übrig, so vermengt man sie mit mehr Saft und gibt sie als Beigabe zu den Pastetchen.

Gebackene Sulz-Pastetchen.

14 Dka. Butter, 21 Dka. Mehl, 3 Dotter und etwas Salz werden auf dem Nudelbrette zu einem Teige geknetet, welchen man dünn auswalzt und in 12 Körbchenformen bis zur halben Höhe eindrückt; auf 4 Dka. Speck und einer kleinen Zwiebel wird ein Rebhuhn weich gedünstet, dann mit einer halben, rohen Gansleber gestoßen und durch ein Sieb gedrückt; die andere Hälfte der Gansleber wird in Stückchen geschnitten, etwas Pastetengewürz und Salz dazu gegeben, Alles durchgerührt; damit werden die Förmchen voll gefüllt und eine viertel Stunde in heißer Röhre gebacken; wenn sie ausgekühlt sind, stürzt man es aus. — In die nun geleerten Förmchen wird etwas Sulz gegossen, stocken gelassen, in die Mitte eine Trüffelscheibe gelegt, wieder etwas Sulz gegossen und stocken gelassen, ein Stückchen Hummer und wieder Sulz; wenn dies halb gestockt ist, setzt man die gebackenen Pastetchen mit dem schmälern Ende hinein und läßt es fest werden; will man die Pastetchen ausstürzen, dann taucht man jedes Förmchen einen Moment lang in kaltes Wasser.

Warme Austern-Pastetchen.

Zu 12 Stück Pastetchen braucht man 24 Austern, welche man öffnet, rein putzt (indem man den sogenannten Bart in der Schale läßt und bloß die Auster selbst

herausnimmt) und in ein Töpfchen gibt, nachdem man sie mit Citronensaft beträufelt hat; dann begießt man sie mit dem nicht zu heißen Saft einiger, eine halbe Stunde in Suppe gekochter Erdschwämme. Nun läßt man in einer Pfanne 5 Dka. Butter mit einem Eßlöffel Mehl aufschäumen, gießt den ganzen Saft von den Austern hinein und verkocht ihn. Vor dem Anrichten fügt man ein Eidotter hinzu, legt die Austern in diese Tunke und läßt sie darin heiß werden; in die schon vorher bereiteten warmen 12 Butterteigpastetchen füllt man je 2 Austern mit etwas Tunke ein, ordnet die Pastetchen auf eine flache Schüssel und trägt sie auf.

Auf andere Art macht man diese Pastetchen, indem man nur eine Auster hinein, und die zweite, in Semmelbröjel gehüllt und ausgebacken, obenauf legt.

Salmi.

Dieses kann von Wildresten oder von frischem Wild (Hasen, Reh, Hirsch, Rebhuhn 2c.), aber auch von Tauben zubereitet werden. — Man gibt in eine Pfanne für 1 Kilo Fleisch 12 Dka. Speck, 4 Dka. Butter, 2 Zwiebeln, Salz, etwas ganzes Wurzelwerk, 10—15 Pfeffer- und ebensoviele Neugewürzkörner, läßt es aufschäumen, gibt das in Stücke geschnittene Fleisch darauf, läßt es halb weich werden, gibt eine ganze, in roten Wein geweichte Semmel dazu, läßt es fertig dünsten, stößt es im Mörser recht fein und streicht es durch ein Sieb. — Das Salmi muß kräftig schmecken; sollte es nöthig sein, so kann etwas Rotwein dazu gegeben werden, dessen Geschmack jedoch nicht vorherrschen darf. Das Salmi muß so dünn wie ein Kartoffelbrei sein.

Man gibt dazu Butterteig oder füllt damit Butterteigpastetchen, oder belegt das Salmi mit dünnen Scheiben

von Wildfleisch. — Ein Salmi von Tauben, genau nach dieser Anleitung zubereitet, ist vorzüglich. Man löst von den fertig gedünsteten Tauben einige Brustfleischstücke ab, zerschneidet diese in Scheiben und belegt damit das Salmi. Verrührt man 4—5 Dotter in ein von 1 Kilo Fleisch bereitetes Salmi, und kocht dies in einer ausgestrichenen, länglichen Blechform eine kleine Stunde im Dunstbade (s. Vorkenntnisse), so kann man daraus sehr gute, kalte Schnitten zum Thee schneiden.

Rebhuhn-Pudding (Gratin).

Von drei gut geputzten Rebhühnern werden die Brüste abgetrennt, mit fein geschnittenem Speck gespickt und auf 3 Dka. Butter in der Röhre gebraten. Den Rücken und die Keulchen dünstet man auf 6 Dka. Speck, 3 Dka. Butter und einer halben Zwiebel in einer Pfanne am Herd recht weich. Ein halbes Kilo Schweinefleisch, eine mittelgroße Gansleber treibt man durch die Fleischhackmaschine und mengt 3 geschälte, geweichte, ausgepreßte Semmeln hinein; dazu gibt man die gedünsteten Rücken und Keulchen und treibt das Ganze durch ein Sieb; dann mischt man eine Messerspitze Salz, Pastetengewürz, 3 Eier, 2 schöne, in kleine Stücke geschnittene Trüffeln hinein, füllt es in eine, mit Butter ausgestrichene Puddingform und kocht es eine gute Stunde in Dunst; nach dem Ausstürzen des Puddings werden die in je 3—4 Stücke geschnittenen Rebhühnerbrüste herum gelegt.

Feine faschirte Gansbrust.

Man löst das Fleisch der Gansbrust von den Knochen, treibt es durch die Fleischmühle, erst allein und dann mit einer mittleren oder einer halben großen Stopfleber und einer abgeriebenen, in Milch geweichten

aber ausgedrückten Semmel noch einmal. Eine fein gehackte, in Fett abgedünstete Zwiebel, ein kleiner Kaffeelöffel Salz, eine Messerspitze gestoßenen Pfeffer und eine Prise Ingwer wird beigemengt und diese Fülle auf den Brustknochen so gelegt, daß die Brust ihre ursprüngliche Form wieder erhält, worauf man sie mit reinem üll überbindet, mit fettem Papiere bedeckt, in die Pfanne legt, mit 2 Löffeln Butter untergießt und während sie fleißig begossen wird, dreiviertel Stunden in der Röhre braten läßt. — Nachdem die Hülle sorgfältig herabgenommen worden, trägt man die Gansbrust warm mit Kartoffelbrei oder Gemüse, oder kalt in Schnitten auf.

Ganslebérwurst.

Man drückt eine schöne, große, rohe Gansleber durch ein Sieb, salzt sie und vermengt sie mit 6—8 Körnern gestoßenem Pfeffer, Trüffelstückchen, Bröseln von einem kleinen Kipfel, 7 Dka. Speck und 7 Dka. gekochter Räucherzunge oder Schinken, Alles in Würfel geschnitten. — Sodann füllt man diese Masse in einen Rinderdarm jedoch so, daß er nicht zu voll ist, schließt die Wurst sorgfältig und kocht sie erst stark, dann langsam anderthalb Stunden in Salzwasser. Sobald sie fertig ist, legt man sie auf einen Moment in kaltes Wasser und läßt sie auskühlen.

Falsche Gansleber.

Ein halbes Kilo Kalbsleber wird fein geschnitten; ebenso ein viertel Kilo Speck, der halb ausgelassen werden muß, ehe man die Leber darin eine viertel Stunde dünsten läßt. Ist sie ausgekühlt, stößt man sie sammt dem Fette im Mörser, mengt 6—8 hart gesottene Dotter, eine Messerspitze gestoßenen Pfeffer und Salz darein,

treibt diese Fasch durch ein feines Haarsieb und formt eine Wurst daraus, die man in ein trockenes Tuch einhüllt und an einem kühlen Orte fest werden läßt. Dann schneidet man Scheiben daraus, indem man ein scharfes Messer vor jedem Schnitt in heißes Wasser taucht. Nun gießt man weiße Sulz (s. Anh.) in eine Form, sodaß sie den Boden bedeckt, läßt sie stocken, stellt die Scheiben darauf und gießt wieder Sulz dazu, so daß die letzteren ganz davon bedeckt sind. Wenn das Ganze wieder gestockt und ausgekühlt ist, stürzt man es aus der Form.

Gansleber mit Madeira-Tunke.

Zuerst bereitet man die Madeira-Tunke, dann einen Reisreif und zuletzt die Gansleber. Man macht aus 10 Dka. Butter und Mehl eine nicht zu dicke, gelbliche Einbrenne, gibt kräftige Suppe darauf und läßt dies recht verkochen, gibt dann etwa einen Löffel Fleischsaft (Anh.), ein Glas Madeira und, um die Farbe goldbraun zu machen, ein wenig gebrannten Zucker dazu und läßt die Tunke, in welche noch 2 Trüffeln in feine Blättchen geschnitten, und ein kleines Glas eingelegte Herrenpilze oder Erdschwämme kommen, 2 Stunden langsam, aber unausgesetzt kochen, wobei man sie öfter aufrühren muß, da sie sich sonst leicht anlegt. — Nun brüht man 40 Dka. feinen Reis, läßt 6 Dka. Butter heiß werden und gibt den Reis, sowie etwas Salz und Suppe darauf. Der Reis wird nicht ganz weich gekocht und so lange er heiß ist, in eine niedere Reifform eingedrückt und auf die dazu bestimmte Schüssel gelegt. Eine sehr große, harte, weiße Gansleber schneidet man in daumendicke Scheiben, legt diese ungesalzen neben einander in eine flache, mit zerlassener Butter reich ausgestrichene Pfanne und bratet sie von beiden Seiten nur licht ab. Wenn die Scheiben nicht mehr blutig sind, sind sie genug ge-

braten. Nun legt man sie oben auf den soeben ausgestürzten Reis, halb aufeinander gereiht, so daß die letzte Scheibe unter die erste zu liegen kommt. Ueber das Ganze gießt man die braune, glatte, dickliche Tunke.

Gansleber in Scheiben.

Eine schöne, weiße Leber läßt man in Speck eingewickelt, ungesalzen, mit 2 Löffeln Madeira und etwas Suppe, mit Papier bedeckt, dünsten, bis sie steif wird und dann auskühlen. Daraus schneidet man der Länge nach Scheiben, die möglichst lang und breit und kleinfingerdick sind. Man formt sie noch schön mit einem ovalen Ausstecher. Indessen schneidet man acht Erdschwämme fein, läßt sie auf etwas Butter und ganz wenig fein gehackter Petersilie dünsten, streicht die kleinen Stückchen Leber, die von den Scheiben abfielen, durch ein Sieb und gibt dazu noch eine, in Madeira gekochte fein gehackte Trüffel, ein Dotter und etwas Madeiratunke, so daß es eine schöne, feste Masse wird. Dann überstreicht man die Scheiben einen Centimeter hoch mit Fleischsaft (siehe Anh.) und legt sie zum Warmmachen einen Augenblick auf eine flache Pfanne. Beim Anrichten legt man die Scheiben neben einander in Kranzform auf die Schüssel, gibt in die Mitte (auf Butter und Petersilie gedünstete fein gehackte Erdschwämme) und Madeiratunke extra dazu.

Gansleber-Kuchen (Gateau).

Man gibt in eine Pfanne 7 Dka. kleinwürflig geschnittenen Speck, 4 Dka. Butter, eine große oder 2 kleinere weiße Zwiebeln etwas weißen Pfeffer und eine mittelgroße harte Gansleber, welche darin weich gedünstet und dann herausgenommen wird. Den in

der Pfanne zurückgebliebenen Saft läßt man kurz eindünsten, seiht ihn sammt Speck, Zwiebel und Leber in eine Schüssel, gibt genügend Salz, etwas Pastetengewürz und 6 Löffel recht starke, flüssig gemachte Sulz dazu, rührt es gut untereinander, streicht es daumendick auf eine flache Schüssel oder ein Brettchen, und läßt es erstarren. — In eine Sulzform gibt man etwas Sulz, läßt sie starr werden und gibt dann eine Lage von der Gansleber, entweder in beliebigen Formen ausgestochen, oder als dicke Rolle darauf; jedoch beachte man, daß die übrige nöthige Menge Sulz die Gansleber-masse ganz umschließe, damit sie beim Ausstürzen nicht zerreiße. Wenn die erste Lage eingelegt ist, so gießt man mit einem Löffel die kalte, aber noch flüssige Sulz langsam darauf, doch nur so viel, daß dieselbe fest in der Form hafte, läßt die Sulz starr werden und gießt dann erst die nöthige Menge über die Gansleber. — Gestürzt wird es, indem man die Form für wenige Secunden in ein ziemlich warmes Wasser, bis knapp zum Rande eintaucht, die Schüssel, welche zum Auftragen bestimmt ist, darauf deckt, und nun Schüssel und Form rasch wendet. — Auf diese Art stürzt man alle Arten Sulzen. Zu dem Gansleberkuchen gibt man entweder eine Mayonnaise oder eine Senftunke.

Gansleber in Form.

Eine schöne, fette Gansleber wird gereinigt, mit 8 Dka. Speck durchs Sieb gedrückt, eine viertel Stunde abgetrieben, 6 rohe Dotter werden dazu gethan und abermals abgetrieben; in diese Masse rührt man ein wenig Pfeffer, 3 schöne, auf Scheiben geschnittene Trüffeln und zuletzt einen viertel Liter geschlagenen Schmetten. Eine Blechform wird mit Butter ausgeschmiert, am Boden und am Rande mit Trüffel-

scheibchen ausgelegt, die Masse hinein gethan und drei viertel Stunden lang in Dunst gekocht; nach dem Ausstürzen läßt man die Speise bis zum nächsten Tage an einem kalten Orte stehen und trägt sie mit einem Kranz aus gehackten Fleischsulz auf.

Gausleber-Pastete.

Man befreit die Tags vorher in Milch gelegte Leber von der Haut und allen härteren Kanten, schneidet sie an verschiedenen Stellen ein und steckt in jeden Einschnitt 1 Trüffelstück.

Dann schneidet man 7 Dka. Speck, 28 Dka. Kalb- und ebensoviel Schweinefleisch (ohne Fett) in Würfel, gießt 4 Kaffeelöffel Rum oder Bordeaux dazu und läßt das Ganze dünsten. Sobald es auskühlt, stößt man es mit den, von der Leber abgeschnittenen Kanten, streicht es durch ein Sieb und gibt es in eine Schüssel, wo es mit etwas gestoßenem, weißen Pfeffer abgerührt wird. Mit dieser Masse schmiert man die Wände eines Tiegels aus, gibt die rohe Leber hinein, füllt alle Zwischenräume mit der Fleischfülle aus, gibt obenauf Speckblättchen, schließt mit dem Tiegeldeckel zu, verklebt diesen mit Eiweiß und Mehl, kocht die Pastete zwei Stunden im Dunst und stellt sie sammt dem Wasser noch eine halbe Stunde in die Röhre.

Anmerkung: Man kann auch 2 Kaffeelöffel Rum und 2 Löffel Bordeaux in die Fleischmasse geben.

Straßburger Gänseleber-Pastete.

Sechs Stück große, weiße Gauslebern weicht man über Nacht in Milch, trocknet sie dann gut ab und stellt sie an einen kalten Ort.

½ Kilo Kalbschlegel, ¼ Kilo Schweinschlegel, beides ohne Knochen gewogen, wird von Fett und Haut befreit und in kleine Stücke geschnitten. — Nun schneidet man die Gansleber in fingerdicke Scheiben, bestreut sie auf der einen Seite mit Salz, auf der anderen mit Pastetengewürz und legt sie bei Seite. Die minder hübschen Scheiben und Anschnitte, die beiläufig den 4. Theil der Leber ausmachen müssen, drückt man durch ein Haarsieb. — Das Kalb- und Schweinefleisch treibt man einigemal durch die Fleischmaschine; das letztemal fügt man 2 abgeriebene, in Wasser geweichte, gut ausgedrückte Semmeln hinzu. Wer keine Fleischmaschine hat, stößt Alles im Mörser. Nun wird diese Fülle durch ein Haarsieb gedrückt, mit der durchgedrückten Gansleber vermengt, 3 Dotter, 2 ganze Eier, eine halbe, weiße, fein gehackte und durchgedrückte Zwiebel und zwei durchgedrückte Trüffeln, dann Salz und Pastetengewürz nach Geschmack hinzugegeben und Alles gut verrührt. — Die vorbereiteten Pastetentiegeln oder Töpfe werden mit dünne Speckscheiben sorgfältig ausgelegt; unten kömmt zuerst ein Löffel Fülle, darüber die Leberscheiben mit dünnblättrig geschnittenen Trüffeln überstreut, wieder Fülle, dann Scheiben u. s. w. und zuletzt eine Lage Fülle mit einer dünnen Speckscheibe gedeckt — Nun schließt man die Tiegel, indem man die Deckel am Rande mit einem ziemlich dicken Teig aus Eiklar und Mehl bestreicht und fest auf die Tiegel andrückt. Die Pastete wird durch 2 Stunden im Dunst stark gekocht. Man läßt sie in diesem Dunstbade erkalten. Wenn die Tiegel überkühlt sind, öffnet man die Deckel und vergießt die Pasteten mit zerlassenem Gansfett bis an den Rand der Tiegel und drückt die Deckel fest darauf. Die erkalteten Pasteten können in einem Eisbehälter mehrere Wochen

aufbewahrt werden. Beim Oeffnen des Tiegels entfernt man das übergossene Fett, sticht mit einem schärfernen Löffel dünne, kleine Scheiben aus, legt sie zierlich auf eine kleine Schüssel und verziert sie mit Aspic und Citronenscheiben.

Rebhühner-Pastete.

Man dünstet 4 Rebhühner, 28 Dka. Schweinfleisch mit 2 großen Zwiebeln, etwas Neugewürz- und Pfefferkörnern, Salz und Wurzelwerk recht saftig, jedoch nicht ganz weich, entfernt sodann Gewürz und Grünzeug, treibt das Uebrige durch die Fleischmaschine und drückt es durch das Sieb. — Nun schabt man 14 Dka. Speck, gibt dazu 7 Dka. geputzte Sardellen, 4 Dka. Kapern, hackt es auf einem Brettchen mit dem Wiegmesser recht fein und gibt dazu 7 Dka. geriebenen Parmesankäse und etwas gestoßenen Pfeffer. — 14 Dka. Butter treibt man mit 3 ganzen Eiern recht gut ab, rührt dann das durchgedrückte Fleisch und die gehackte Fülle dazu und würzt das Ganze mit Pastetengewürz und genügend Salz. — Endlich legt man Tiegel oder Porzellanpfanne mit Speckscheiben aus, füllt das Ganze ein, belegt es oben mit einer Speckscheibe und bäckt es beiläufig dreiviertel Stunden in mäßig heißer Röhre. Man trägt es kalt, in dünne Scheiben geschnitten, mit Sulz verziert, auf.

Gefülltes Rebhuhn (sehr fein).

Ein sorgfältig geputztes Rebhuhn wird längs des Rückens aufgeschnitten, und das Fleisch, nachdem es behutsam von den Knochen gelöst ist, breit geklopft, mit Zwiebelscheiben und einem Lorbeerblatt belegt, mit Pastetengewürz bestreut, mit 2 Löffeln Madeira übergossen, mit den ausgelösten Knochen bedeckt und zuge-

deckt 24 Stunden stehen gelassen. In einer Omelette-pfanne röstet man durch 2 Minuten eine messerrücken-dicke, 6 Ctm. lange, 3 Ctm. breite Speckscheibe und legt diese in eine Schüssel; bratet in derselben noch fetten Pfanne ein Schweinerippenstück ohne Knochen, welches man auf die Speckscheibe legt. Wieder in derselben Pfanne dünstet man eine halbe weiße Gansleber und legt sie auf das Rippenstück; endlich läßt man eine handvoll in Scheiben geschnittene Erdschwämme oder Herrenpilze, eine viertel gehackte Zwiebel, 2 Stiele gehackte Petersilie, eine Prise Thymian, eine Messerspitze Pastetengewürz, eine Messerspitze gestoßenen Pfeffer und etwas Salz in derselben Pfanne aufschäumen; gießt 3 Löffel voll Madeira und ebensoviel Weißwein darüber und schüttet dies über das eben Bereitete, das man nun zugedeckt bis zum nächsten Tage stehen läßt, worauf man es im Mörser stößt oder dreimal durch die Fleischhackmaschine treibt, und 1 bis 2 Dotter, einen Eßlöffel Cognac und einen Eßlöffel Trüffelsaft hineinrührt. — Das aus der Beize genommene Rebhuhnfleisch legt man auf ein Brett, entfernt die Zwiebelscheiben und das Lorbeerblatt, bestreut es mit Pastetengewürz und Salz, streicht etwas von der durchgetriebenen Masse darüber, legt 2 in Scheiben geschnittene Trüffeln darauf, dann eine Schnitte Gansleber, wieder mit Pastetengewürz und Salz bestreut, dann abermals Fülle, dann eine schöne Scheibe Schinken und zuletzt den Rest der Fülle. Dann wird das unten liegende Rebhuhn über dem Ganzen überschlagen und mit der Seite der Fülle nach unten, in eine kleine, längliche Stein- oder Porzellanform, welche mit dünnen Speckscheiben ausgelegt sein muß, gelegt. — Aus einem Ei, 10 Dka. Mehl, 2 Dka. Butter und etwas Salz macht man einen Teig, walkt ihn so aus, daß er den Tiegel oben bedeckt, drückt ihn

mittelst eines Messers rings herum an, bestreicht ihn mit Eiklar und macht in der Mitte einen Einschnitt. Dann läßt man es zwei Stunden lang in Dunst in der Röhre unzugedeckt kochen. — Die Knochen des Rebhuhnes werden in der übrig gebliebenen Beize mit 2 Dka. Speck, 2 Eßlöffel Madeira und einer Tasse guter Suppe, in der 4 Blatt Gallerte aufgelöst wurden, aufgekocht, durch ein Tuch gegossen und abgekühlt. Das Rebhuhn wird, nachdem das Deckblatt entfernt ist, aus dem Tiegel gestürzt, von den Speckscheiben befreit, ausgekühlt und dann mit der Sulze übergossen.

Einfache Galantine (Rollpastete).

Ein Kilo Kalbschlegel, drei viertel Kilo Schweinschlegel, ohne Knochen gewogen, bringt man einigemale durch die Fleischmaschine; dazu gibt man 2 harte, abgeriebene, in weißen Wein geweichte und ausgedrückte Semmeln und bringt dies nochmals durch die Fleischmaschine, um es so fein zu haben, daß es nicht durchs Sieb gedrückt werden muß. Man thut es in eine Schüssel, gibt dazu eine halbe, weiße, geriebene Zwiebel, viel Salz, etwas Pastetengewürz, 5 ganze Eier, 18 Dka. kleinwürflig geschnittenen, zerlassenen Speck und verrührt es gut mit einem Kochlöffel. — Nun schneidet man 25 Dka. Speck auf kleine Würfel, ebenso 25 Dka. geselchte Rindszungenspitze und einige stiftlich geschnittene Pistazien. Will man einige Trüffeln dazu geben, so ist es gut, aber nicht nothwendig. Zuletzt streicht man eine kleinere, weiße Gansleber durchs Sieb dazu, rührt Alles gut unter einander und kostet, ob genügend Salz, Gewürz und Zwiebel darin ist. Letztere darf jedoch nicht vorschmecken. Dann weicht man 3 Schweinsblasen in lauem Wasser, trocknet sie gut ab, schneidet am Ende der Blase eine Oeffnung, füllt sie mit einem

Löffel über die Hälfte mit der Fülle, achtet darauf, daß keine Luft darin bleibt, wickelt die Galantine in Form einer Wurst in ein Tuch fest ein, umbindet sie dicht mit Bindfaden und stellt sie in einen Topf mit kaltem Wasser zu. — Vom Anfang des Kochens gerechnet, läßt man sie anderthalb Stunden stark sieden. Gleich nachdem sie fertig gekocht ist, nimmt man sie aus dem Wasser und legt sie auf ein Brettchen. Nach 1—2 Tagen entfernt man Tuch und Blase, schneidet sie in Scheiben und verziert diese mit Sulz.

Galantine (Rollpastete) von Reh.

58 Dka. Rehfleisch wird fein gehackt oder im Mörser gestoßen, und mit 2 ganzen Eiern und einer geweichten Semmel durchs Sieb gestrichen. Dann mengt man: 28 Dka. Speck, 14 Dka. in Würfel geschnittene, geräucherte, gekochte Zunge, 5 Körner Pfeffer, 3 Körner Neugewürz, ein erbsengroßes Stück Muscatnuß (Alles gestoßen) und Salz nach Geschmack hinein, füllt diese Masse in das Bauchfleisch eines jungen Schweines, welches von einer Seite aufgeschnitten wird, näht dieses zu, bindet das Ganze noch überdies in ein Tuch und läßt es 2 Stunden in Salzwasser oder leichter Suppe kochen.

Ist es ausgekühlt, dann legt man den gefüllten Sack zwischen zwei Brettchen, beschwert das obere und läßt ihn ruhen. Die Galantine wird in dünne Scheiben geschnitten und mit Sulz verziert aufgetragen.

Feine Rollpastete von Kalbfleisch.

(Für 2 Formen.)

Etwas über ein Kilo Kalbfleisch vom Schlegel wird sehr fein gehackt, ausgefasert und mit 14 Dka. gehacktem Speck durch ein Sieb gedrückt. — 87 Dka.

Kalbfleisch wird in Stückchen geschnitten, 28 Dka. Kalbsleber und 16 Dka. Speck, ebenfalls geschnitten, werden auf 10 Dka. Butter, mit einem viertel Wurzel Zeller, Petersilie und Kapuste, mit 1 Zwiebel, einer handvoll getrockneter Schwämme, Pfeffer und Neugewürz, Salz und 4 Dclt. Suppe gedünstet, im Mörser fein gestoßen und ebenfalls durch ein Sieb gedrückt. Dann vermischt man es mit der rohen Fülle, schlägt 6 Dotter hinein und mengt: 18 Dka. Speck, eine, Tags vorher gekochte, geschälte, geräucherte Schweinszunge, einige Trüffeln, die zwei Stunden vorher auf lauem Orte in Suppe aufgequollen sind, Alles in Würfel geschnitten, darunter. Das Ganze kömmt in eine gut ausgestrichene Zwiebackform, wird anderthalb Stunden in Dunst gekocht, ausgekühlt, ausgestürzt, in Scheiben geschnitten und, mit Sulz und Citronenscheiben verziert, aufgetragen.

Rollpastete von Huhn.

Dazu gehört eine Henne oder ein Kapaun, eine harte, mittelgroße Gansleber, ein viertel Kilo Schweinfleisch, drei viertel Kilo Kalbschlegel, 50 Dka. Speck, die Spitze einer geräucherten Rindszunge, Zwiebeln, Gewürz und Salz.

Man schneidet die sauber geputzte, rohe Henne am Rücken der Länge nach auf, macht Querschnitte bei den Füßen und Flügeln, löst die Haut vorsichtig herunter, ohne sie zu zerreißen und legt sie zugedeckt bei Seite. Die abgezogene Haut muß einen viereckigen Fleck bilden. 21 Dka. Speck, 2 große, in Blätter geschnittene Zwiebeln, das in Würfel geschnittene Schwein- und Kalbfleisch, das von den Knochen abgelöste Hühnerfleisch wird mit 20 Pfeffer-, 30 Neugewürzkörnern und genügend Salz in einer zugedeckten Pfanne weich gedünstet, ohne daß man es gelb werden läßt. Diese Masse zer-

stößt man im Mörser oder treibt sie durch die Fleischmaschine, worauf man sie durch ein Sieb streicht. — In einer zweiten Pfanne läßt man eine Gansleber, jedoch ohne Salz, auf 8 Dka. in Würfel geschnittenen Speck, 2 mittelgroßen Zwiebeln, und einigen Pfeffer- und Neugewürzkörnern weich dünsten, streicht Leber, Zwiebel und Saft durch ein Haarsieb und mengt dies mit der übrigen Fülle, verrührt Alles gut mit dem Kochlöffel, gibt etwas Pastetengewürz dazu und prüft, ob es genügend gesalzen und gewürzt ist. Zuletzt gibt man 21 Dka. Speck und ebenso viel geräucherte Zungenspitze, beides in Würfel geschnitten, und einige abgebrühte Pistazien hinzu. Nun breitet man die Haut des Huhnes auf einem am Tische aufgelegten Tuche aus, legt die Fülle darauf, schlägt die Haut darüber, so daß sie eine dicke Wurst bildet, wickelt diese fest in ein Tuch ein und umschnürt sie dicht und fest mit Bindfaden. — Während man die Galantine bereitet, macht man in einer tiefen Pfanne aus Haut und Knochen von Kalb, Schwein und Huhn, 2 Kalbsfüßen, einer großen Zwiebel, etwas Wurzelwerk, viel Salz und reichlichem Wasser eine Suppe, in welcher man die Galantine durch zwei Stunden kocht und erkalten läßt. — Nachdem man sie den nächsten Tag herausgenommen, wird diese Sulz gut abgefettet, am Feuer zerlassen und durchgeseiht. — Nun gibt man etwas scharfen Essig und einige Löffel weißen Wein dazu und verfährt damit genau so, wie es bei der Bereitung von Fleischsulz (s. Anh.) angegeben ist. Beim Gebrauch der Galantine wickelt man dieselbe aus dem Tuche, schneidet sie in Scheiben und verziert sie mit Sulz.

Henne im Nest.

Man schneidet einer noch ungerupften Henne den Kopf mit einem großen Stück Hals, die Flügel und

das Schweifstück, Alles befiedert, letzteres mit einigen schönen Schweiffedern, ab und putzt diese Theile sorgfältig mit einer Bürste. Der übrige Körper der Henne wird sauber abgerupft, jedoch ohne die Haut zu zerreißen, die Henne am Rücken aufgeschnitten, die Haut vorsichtig abgezogen und daraus genau, wie in der vorangehenden Nummer angegeben, eine Galantinrolle bereitet. Am nächsten Tage wickelt man dieselbe aus dem Tuche, befreit sie von allem daranhaftenden Fett und Sulz, schneidet an der unteren Seite einen schmalen Streifen der Länge nach davon ab, damit sie sich flach auflegt und gibt sie auf die Schüssel. Nun befestigt man mittelst der, in der Küche gebräuchlichen Holzstäbchen, jedoch ohne daß diese sichtbar sind, zuerst die Flügel zu beiden Seiten der Galantine, dann vorn den Kopf mit dem Halsstück, wobei man das Stäbchen durch den Kopf einstechen muß und am andern Ende den Schweif mit den etwas ausgebreiteten Federn, so daß das Ganze die Figur einer sitzenden Henne darstellt. — Schon wenn man die Galantine bereitet, formt man mit je einem Löffel Fülle, 6 kleine Knackwürstchen, die in ein Stück Leinen eingebunden und gut mit Bindfaden umwickelt, wenn die Galantine bereits anderthalb Stunden gekocht hat, in die Suppe dazu gegeben werden, um noch eine halbe Stunde mit zu kochen. Sie werden, wenn sie ausgekühlt sind, den nächsten Tag aus den Leinenstückchen ausgewickelt, ebenfalls mittelst der Holzstäbchen mit kleinen, beliebigen Vogelköpfchen besteckt, welche vorher abgezogen, in laues Wasser gelegt, geputzt und von den Augen befreit werden müssen, in deren Höhlen man Butterkügelchen, mit einem kleinen Neugewürzkörnchen in der Mitte, einsetzt, wie man es auch an dem Kopfe der alten Henne macht. Ein paar in die Seite der Würstchen eingesteckte Federn, die Flügel

vorstellend, vervollständigen die Gestalt der Küchlein, die nun mit 3 hartgesottenen Eiern, die in Hälften getheilt werden, so um die Henne gruppirt werden, daß immer ein Hühnchen und eine auf der Schnittfläche liegende Eihälfte abwechseln. Die letzteren, sowie die Henne umgibt man mit einem Rande von roter und gelber Sulz.

Gefüllter Schweinskopf.

Zu dieser Speise braucht man einen weißen, sauberen Schweinskopf, je 1 Kilo Kalb- und Schweinfleich, vier Kälberfüße, Speck, ein Stück geräucherte Rindszunge, Zwiebel, Sellerie, gelbe Rübe, Petersilie, Salz, Pastetengewürz und eine große, weiße, harte Gansleber.

Man nimmt einen Schweinskopf (auch Wildschweinkopf) von 2—2½ Kilo, welcher an der untern Halsseite nicht aufgeschnitten sein darf und hinter den Ohren ein 10—15 Ctm. langes Halsstück haben muß. Der Kopf wird mittels Messern vorsichtig abgezogen, ohne daß die Haut verletzt werden darf; man läßt etwas von dem Fette daran, wäscht sie gut ab, namentlich die Ohren und Rüssellöcher, welche man mit einem Kochlöffelstiel recht sorgfältig säubert. Ist das geschehen, und die Haut mit einem Tuche abgetrocknet, dann vernäht man Augen und Maul mit Zwirn und legt das Ganze bei Seite. Die Fülle bereitet man auf folgende Art: In eine Pfanne gibt man 12 Dka. feingeschnittenen Speck, 2 mittelgroße, weiße Zwiebeln, etwas Pfeffer- und Neugewürzkörner, jedoch k e i n S a l z; darin wird die Gansleber sorgfältig gedünstet, damit sie weiß bleibe. — Das an den Knochen des Schweinkopfes haftende Fleisch wird ganz abgelöst, dazu kommt noch 1 Kilo Kalbfleisch vom Schlegel und 1 Kilo Schweinfleisch in kleine Stückchen geschnitten. In eine

zweite Pfanne gibt man 18 Dka. in kleine Würfel geschnittenen Speck, 2 große, weiße Zwiebeln in Scheiben geschnitten, etwas Pfeffer- und Neugewürzkörner und genügend Salz; darin läßt man das zerschnittene Fleisch zugedeckt dünsten, bis es weich ist. Man sehe zu, daß es sich nicht anlegt und weiß bleibt. Wenn Leber und Fleisch fertig gedünstet sind, drückt man zuerst die Leber, dann das durch die Fleischmaschine getriebene, gedünstete Fleisch durch ein Haarsieb. Ist dies geschehen, verrührt man es in einer Schüssel mit einem Kochlöffel, gibt dazu genügend Salz, Pastetengewürz, 28 Dka. auf kleine Würfelchen geschnittene, geräucherte Rindszunge, 18 Dka. kleinwürflig geschnittenen Speck, einige abgebrühte und in Viertel geschnittene Pistazien und wenn man will, auch einige klein geschnittene Trüffeln. Nun füllt man den vorbereiteten Kopf, indem man sich denselben von Jemand in den 2 hohlgehaltenen Händen halten läßt, so daß man leicht die Fülle in die breite Halsöffnung hinter den Ohren einfüllen kann. — Darauf wird die Halsöffnung mit einem Leinenstückchen bedeckt, welches rund herum an die Haut so angenäht wird, daß die Fülle nicht entweichen kann. Dann wird der Kopf, mit den Ohren nach oben, auf ein schräg liegendes Tuch gelegt, dessen Ecken so überschlagen werden, daß beim Einwickeln die erste Ecke über den Rüssel zu liegen kommt. Sodann wird der Kopf mit einem starken Bindfaden fest und dicht in das Tuch eingebunden, um dadurch seine ursprüngliche Form wieder zu erhalten. Die frei gebliebenen Ohren wickelt man in kleine Leinenstückchen. — Während man den Kopf bereitet, muß man die Suppe, in welcher derselbe zu kochen hat, bereits fertig haben. Man verwendet dazu die Knochen des Kopfes, ohne dessen Hirn, sowie jene des Schwein- und Kalbfleisches, dann die Haut-

abfälle, und fügt endlich 4 große Kalbsfüße, 2 Zwiebeln, eine halbe Sellerie, gelbe Rübe und Petersilienwurzel, mit genügend viel Salz und einigen Neugewürz- und Pfefferkörnern hinzu; das Alles kocht man mit 3—4 Liter Wasser wenigstens durch 2 Stunden unausgesetzt, bis die Suppe einen guten Geschmack hat. — Den zubereiteten Kopf legt man in eine lange, tiefe Pfanne und übergießt ihn mit der Suppe (nachdem man Alles, bis auf die Kalbsfüße und das Wurzelwerk, entfernt hat), so daß er von derselben ganz überdeckt ist. So muß er 2—3 Stunden kochen, bis die Ohren recht weich anzufühlen sind; dann stellt man ihn ab und läßt ihn bis zum nächsten Tage in der Suppe erkalten. — Nachdem man erst von der letzteren das gestockte Fett abgenommen hat, wird der Kopf aus der fest gewordenen Brühe vorsichtig herausgenommen und muß darauf geachtet werden, daß beim Entfernen des Bindfadens und der Tücher der Rüssel nicht beschädigt wird. — Der Kopf wird auf ein Brettchen gelegt, mit einem Leinenstück und warmen Wasser von allem daran haftenden Sulz und Fett abgewaschen, abgetrocknet, vorsichtig von allen Fäden, mit welchen Augen, Maul und Halstheile zugenäht waren, befreit und auf eine längliche Schüssel gelegt. Nachdem man an dem Kopfe die Stelle der Augen mit einem kleinen, spitzigen Messer länglich ausgeschnitten und mit einem Stückchen Butter wieder ausgefüllt hat, in dessen Mitte man ein Neugewürzkörnchen eindrückt, überstreicht man denselben 2—3mal gleichmäßig mit recht stark eingekochter Sulz. Die Art, wie der Kopf und die Schüssel aufgeputzt wird, bleibt dem Geschmack der Hausfrau anheimgestellt, nur sei bemerkt, daß man dazu Sulz, hart gekochte Eier, Kapern, grüne Petersilie u. a. m. verwenden kann.

Einfache Mehlspeisen.

Mehlknödel.

Aus einem halben Kilo Mehl, 2 Dottern, Salz und Milch macht man in einer Schüssel einen nicht zu festen Teig an, schlägt ihn eine halbe Stunde gut ab, vermengt dann 2 harte, würflig geschnittene, in gutem Fett geröstete Semmeln damit, formt mit dem Schöpflöffel 2 gleich große, runde Knödel, läßt sie beiläufig eine halbe Stunde in Salzwasser kochen, zerreißt sie dann auf Stücke, bestreut sie mit geriebener Semmelrinde und übergießt sie mit heißer Butter.

Hefenknödel.

Man macht aus anderthalb Dka. Hefe, einem Kochlöffel Mehl und etwas Milch einen Teig, der gähren muß, gibt in eine Schüssel 7 Delt. Mehl, den aufgegangenen Hefenteig, ein ganzes Ei, die nöthige Milch, etwas Salz und arbeitet einen sehr festen Teig aus; läßt diesen wenigstens 2 Stunden langsam gehen, formt dann am Nudelbrett 4 runde, gleiche Knödel, läßt sie eine halbe Stunde rasten, kocht sie etwa 10 bis 15 Minuten in Salzwasser, zerreißt sie in Viertel und übergießt sie reichlich mit heißer Butter. Man gibt dazu gut angemachtes Pflaumenmuß.

Speckknödel. I.

Drei harte, in kleine Würfel geschnittene Semmeln gibt man in eine Schüssel, übergießt sie mit 6 Löffeln Milch, worin man 6 ganze Eier abgesprudelt hat und stellt sie für eine Stunde bei Seite, während man drei andere harte, eben auch auf kleine Würfel geschnittene Semmeln mit etwas Schmalz in der Röhre goldgelb rösten läßt. Drei viertel Kilo weich gekochtes Rauchfleisch schneidet oder hackt man mittelfein, gibt es zu den in Ei geweichten Semmeln, mischt es gut unter einander, gibt nun die kalt gewordenen, gerösteten Semmelwürfel dazu, mengt so viel Mehl bei, daß die Knödel fest zusammenhalten, kocht sie etwa 10 Minuten in Salzwasser, bestreut sie dann mit Semmelbröseln und begießt sie mit heißer Butter.

Speckknödel. II.

Man läßt 14 Dka. Schmalz heiß werden, rührt 4 Delt. Mehl hinein, läßt das verdampfen und gießt nach und nach 4 Delt. kalte, rohe Milch dazu und läßt es, sobald Alles gut verkocht ist, kalt werden. Dann kommen unter fortwährendem Rühren 2 Eier und 5 Dotter und endlich 2 in Würfel geschnittene, in Schmalz ausgebackene Semmeln, 14 Dka. gewürfelter Speck und 14 Dka. gehacktes Selchfleisch hinein. Aus diesem Teige werden runde, eigroße Knödel geformt, die in viel Wasser eine halbe Stunde gekocht werden.

Bauernknödel.

Acht harte, in Würfel geschnittene Semmeln röstet man in der Röhre lichtgelb auf 16 Dka. Schweinefett und einem gehäuften Löffel fein gehackter grüner Petersilie. In einer Schüssel verrührt man 1 Liter

Mehl mit 2 ganzen zerklopften Eiern, einem Kaffeelöffel Salz und der nöthigen Milch zu einem dünnen Teige und fügt nun die gerösteten Semmeln dazu; verrührt Alles gut und formt einen runden Knödel mit den in Wasser getauchten Händen, um ihn probeweise kochen zu lassen. Ist er zu locker, dann gibt man etwas Mehl zu. Man kocht die Knödel in Salzwasser, zerreißt sie in Viertel, bestreut sie mit geriebener Semmelrinde und begießt sie mit heißer Butter.

Palffyknödel. I. Art.

8 Semmeln in kleine Würfel geschnitten, benetzt man mit einem halben Liter Milch, treibt 16 Dka. Butter flaumig ab, schlägt 6 ganze Eier und 2 Dotter hinzu, vermengt die Semmeln damit, gibt 20 Dka. kleinwürflig geschnittenen Speck, den man rösten läßt, bis er glasartig wird, dazu und salzt die Masse. — Ein Tuch, in kaltes Wasser getaucht und ausgedrückt, breitet man über eine Schüssel aus, gibt den Knödel darauf, bindet ersteres fest mit Bindfaden kurz ober dem Teige zusammen, gibt das Ganze in kochendes Salzwasser und läßt es darin anderthalb Stunden kochen. Beim Anrichten wird der Knödel auf eine Schüssel gelegt, mit gerösteten Semmelbröseln bestreut, reichlich mit heißer Butter übergossen und aufgetragen.

Anmerkung: Man kann auch statt 20 Dka. Speck die Hälfte Schinken und die Hälfte Speck geben.

Palffyknödel. II. Art.

(Für 6 Personen.)

Vier Dka. Butter werden mit 2 ganzen Eiern und 2 Dottern fein abgetrieben und 3 kleinwürflig geschnittene Semmeln, in Milch so wenig genetzt, daß sie

kaum feucht sind, dazu gemischt. Zuletzt wird ein viertel Kilo geselchtes, abgekochtes Rippenfleisch klein gehackt, damit vermengt. Nachdem diese Masse gesalzen worden, gibt man sie in ein in kaltes Wasser getauchtes Tuch, bindet es knapp zu und läßt den Knödel drei viertel Stunden in Salzwasser kochen. Derselbe wird in Scheiben zerschnitten und diese mit Butter und Semmelbröseln bedeckt.

Tiroler Knödel.

(Für 8 Personen).

30 Dka. kleinwürflig geschnittenen Speck röstet man bis er durchsichtig ist, gibt 8 in kleine Würfel geschnittene Semmeln dazu und läßt sie so lange am Feuer, bis das Fett in deu letzteren eingezogen ist; eine halbe Stunde vor dem Einkochen gibt man zu den ausgekühlten Semmeln 2 ganze Eier, ein Dotter und beiläufig einen halben Liter Milch, gut versprudelt, fügt einen halben Liter Mehl dazu, verrührt es gut und läßt es stehen, damit die gerösteten Semmeln anquellen. Hierauf nimmt man ein Stück Teig, legt etwas gehackten Schinken oder Kraut in die Mitte und formt dann runde Knödeln daraus, achtet jedoch darauf, daß der Inhalt ganz mit Teig bedeckt ist und der letztere keine Sprünge hat. — In Salzwasser eine viertel Stunde gekocht, werden diese Knödel in Hälften gerissen, mit heißer Butter, worin etwas fein gehackte Zwiebel gelb aufgeschäumt hat oder auch nur mit heißer Butter allein, begossen und mit einer Beigabe von Kraut aufgetragen.

Kärnthner Knödel.

Drei Semmeln und 10 Dka. Speck werden würflig geschnitten und mit einander goldgelb geröstet.

— Man gibt sie in eine Schüssel, begießt sie mit 2 ganzen, in einem Kaffeebecher Milch abgesprudelten Eiern und läßt dies stehen. — Dann schneidet man 20 Dka. fetten Schinken in kleine Würfel, mengt ihn mit den Semmelwürfeln, gibt dann so viel Mehl dazu, daß der Teig festhält, formt runde, mittelgroße Knödeln daraus, läßt sie 20 Minuten in Salzwasser kochen, übergießt sie mit heißer Butter und trägt sie mit Kraut auf. Jedenfalls probire man einen kleinen Knödel einzukochen und gebe, sollte er nicht fest genug sein, etwas mehr Mehl hinein.

Topfenknödel. I. Art.

Man treibt 7 Dka. Butter ab, verrührt dazu vier ganze Eier, ziemlich viel Salz, ein Halbes Kilo Topfen und 4 harte, fein geriebene Semmeln. Wenn Alles gut unter einander gemengt ist, formt man runde, mittelgroße Knödeln, kocht sie eine viertel Stunde in sehr gesalzenem Wasser, zertheilt sie dann in Hälften, bestreut sie mit geriebener Semmelrinde und übergießt sie sehr reichlich mit heißer Butter.

Topfenknödel. II. Andere Art.

Ein halbes Kilo Topfen und 7 Dka. Butter treibt man recht ab, gibt 4 ganze Eier, anderthalb in Milch geweichte, gut ausgedrückte Semmeln hinzu, verrührt es gut miteinander und fügt schließlich zweieinhalb harte, fein geriebene Semmeln, viel Salz und beiläufig 2 Delt. Mehl bei, um die Knödel eine viertel Stunde in Salzwasser kochen zu lassen. Bei allen Arten von Topfenknödeln ist es angezeigt, immer einen Knödel als Probe kochen zu lassen.

Topfenknödel mit Gries. III. Art.

Man treibt drei viertel Kilo Topfen mit 7 Dka. Butter und 6 ganzen Eiern ab, gibt zweieinhalb Dclt. Gries und eine handvoll Semmelbröseln dazu, läßt die Masse stehen, damit der Gries aufquillt, formt dann mit aufgestaubtem Mehl am Brette runde Knödel und kocht ein Stück zur Probe ein. Ist es zu fest, dann gibt man einen Löffel Schmetten, ist es zu locker, etwas Gries hinzu. Man kocht die Knödel eine viertel Stunde in Salzwasser und begießt sie dann reichlich mit heißer Butter.

Feine Griesknödel.

In zwei drittel Liter Wasser kocht man ein drittel Liter Gries zu einem dicken Brei, rührt nach und nach 10 Dka. Butter, 6 ganze Eier und etwas Salz hinein, läßt die Masse auskühlen und macht eigroße Knödel daraus, die man 10 Minuten in Salzwasser kochen läßt und mit heißer Butter begossen, mit Semmelbröseln bestreut, aufträgt.

Kirschen- und Pflaumenknödel.

Man treibt 7 Dka. Butter mit 3 Dottern ab, rührt ein halbes Kilo Mehl, 2 Dka. Hefe, 2 Dclt. lauwarme Milch und etwas Salz hinein, schlägt das gut ab und läßt es aufgehen; dann walzt man den Teig auf dem mit Mehl bestreuten Brette aus, schneidet daraus kleine Stückchen, in welche man eine Pflaume oder drei Kirschen (mit etwas Zucker) gut wickelt, läßt die Knödel nochmals an warmer Stelle aufgehen, kocht sie 10 Minuten in Salzwasser, bestreut sie mit Reibkäse und übergießt sie mit zerlassener Butter.

Auch kann man sie in Butter gleich ausbacken, gerade so wie Krapfen.

Pomeranzenknödel.

7 Dka. Butter, 4 Dotter, ein viertel Kilo ausgedrückter Topfen, ein viertel Kilo Mehl, etwas Salz und 6 Eßlöffel Milch werden verrührt; der Teig wird am Nudelbrett ausgewalzt, in viereckige, beiläufig 6 Centimeter große Stücke geschnitten, ein jedes davon mit 2 Pomeranzenspalten und einem kleinen Stückchen Zucker belegt und zu einem runden Knödel geformt, so daß nichts von der Fülle zu sehen ist. Man kocht die Knödel 5 Minuten in Salzwasser, gießt heiße Butter darauf und bestreut sie mit Reibkäse.

Aepfelknödel

werden ebenso gemacht, nur kommen statt Pomeranzenspalten Aepfelspalten in den Teig gewickelt.

Aprikosenknödel aus Topfen.

Drei viertel Kilo Topfen wird tüchtig ausgedrückt, 7 Dka. Butter, 6 Dotter, ein drittel Liter Mehl und etwas Salz dazu verrührt; von diesem Teige werden kleine Stückchen auf mehlbestaubtem Brette flach gedrückt und eine Pflaume ohne Kern oder eine kleine oder halbe Aprikose mit reichlichem Zucker hinein gewickelt.

Auf einer Pfanne werden beiläufig 14 Dka. Schmalz warm gemacht und die Knödel ganz nahe aneinander, tüchtig befettet, wie kleine Buchten, darin gebacken und mit Zucker bestreut, aufgetragen.

Gewöhnliche Kartoffelknödel.

In einem halben Liter groben Gries zerdrückt man gut mit dem Nudelwalker 12—14 Stück größere, in ihrer Schale gekochte, heiße, abgeschälte Kartoffeln,

um den Gries damit gleichsam zu brühen; läßt die Masse erkalten, gibt 3 ganze Eier, ziemlich viel Salz dazu, verarbeitet den Teig und fügt zuletzt 3 in kleine Würfel geschnittene und in gutem Fett geröstete Semmeln bei, formt runde Knödel, kocht sie eine viertel Stunde recht stark in Salzwasser, zertheilt sie dann in Stücke und übergießt sie mit heißer Butter. — Man trägt Kraut dazu auf.

Feine Kartoffelknödel. I.

14 Dka. Butter werden mit 4 Eiern abgetrieben, dazu 28 Dka. gebratene, geschälte und zerdrückte Kartoffeln und 3 große, in kleine Würfel geschnittene, ungeröstete Semmeln, so wie etwas Salz gerührt, daraus kleine Knödel geformt, welche 10 Minuten in Salzwasser gekocht, dann gut abgeseiht, in Hälften gerissen, mit geriebener Semmelrinde bestreut und mit heißer Butter übergossen werden.

Feine Kartoffelknödel. II.

14 Dka. Butter werden abgetrieben und 4 ganze Eier, 4 Dka. Mehl, 28 Dka. den Tag vorher gebratene, zerdrückte Kartoffeln, 3 in kleine Würfel geschnittene, nicht geröstete Semmeln dazu verrührt. Dann formt man kleine, runde Knödel, läßt sie 5 Minuten in Salzwasser kochen, seiht sie gut ab, bestreut sie mit Semmelbröseln und begießt sie mit heißer Butter.

Kartoffelknödel ohne Ei.

(Für 3—4 Personen.)

40 Dka. Erdäpfel, die am Tage vorher gekocht worden sind, werden gerieben, mit 20 Dka. Mehl leicht vermischt und mit 2 kleinen Semmeln, in Würfel geschnitten, auf 5 Dka. Butter geröstet, sowie mit etwas

Salz zusammen gethan. Daraus macht man etwa 13 runde Knödel, läßt sie 10 Minuten in Salzwasser kochen, begießt sie mit heißer, sehr feiner Butter und bestreut sie mit Semmelbröseln.

Kartoffel-Nudeln.

Ein Kilo gekochte, kalte, geriebene Kartoffeln, 4 ganze Eier, genügend Salz und ein halbes Kilo Mehl verarbeitet man am Nudelbrette zu einem Teige, schneidet dann kleine Stücke, formt kleinfingerlange Nudeln daraus und bäckt sie semmelgelb in heißem Fett. — Oder: Man gibt zu der Kartoffelmasse ein halbes Kilo Gries, verarbeitet ihn damit, formt, wie oben angegeben, Nudeln, kocht sie durch 2 Minuten in Salzwasser (sobald sie im Kochen aufsteigen, sind sie fertig), seiht sie ab und gibt sie auf eine Pfanne, worin reichlich in frischer Butter geröstete Semmelbröseln sind, wickelt sie darin ein und trägt sie als Beilage auf. — Oder: Man gibt die gekochten Nudeln auf eine Schüssel, bestreut sie mit gerösteten Semmelbröseln, Reibkäse oder Parmesankäse und übergießt sie mit heißer Butter.

Semmelschmarn.

8 harte Semmeln werden auf kleine Würfel geschnitten und in eine Schüssel gegeben. Ein drittel Liter gute Milch zerquirlt man mit 3 ganzen Eiern, 4 Dka. zerlassener Butter, etwas Salz und 7 Dka. Zucker. Dann gießt man es auf die Semmeln, verrührt es gut und läßt es 2 Stunden so stehen. In einer Pfanne läßt man Schmalz heiß werden, gibt die Masse gleichmäßig hinein, mischt große und kleine Rosinen, Orangenschale und Citronade dazu, bäckt den Semmelschmarn langsam, bestreut ihn reichlich mit Zucker und trägt Fruchtsaft dazu auf.

Kaiserschmarn. I. Art.

5 ganze Eier, 5 sehr kleine, nicht gehäufte Kochlöffel Mehl, etwas Zucker, etwas Salz und 8 bis 10 Löffel guten Schmetten quirlt und rührt man recht gut ab; der Teig muß wie ein sehr dünner Tropfteig sein. — In einer Pfanne läßt man Butter oder gutes Schmalz heiß werden,* gießt den Teig, kaum kleinfingerdick hinein und bäckt ihn auf der Platte nicht zu rasch gelb, schneidet ihn in viereckige Stücke und wendet sie in der Pfanne um, damit sie auch auf der anderen Seite gelb werden. Man richtet diesen Schmarn auf einer Schüssel an, bestreut ihn reich mit Zucker und trägt ihn heiß auf.

Kaiserschmarn. II. Art.

3 Dotter, 2 Dclt. Mehl mit 2 Dclt. Milch rührt man tüchtig ab und gibt zuletzt von 3 Eiklar Schnee dazu; schmiert eine Pfanne sehr gut mit Schmalz oder Butter aus, gießt die Masse hinein und bäckt sie gelb. Nun wird der Teig mit Gabeln in kleinere Stücke zerrissen, welche in der Pfanne umgerührt, mit Zucker bestreut, in der Röhre lichtbraun gebacken werden.

Radetzky-Reis.

28 Dka. Reis wird abgebrüht und in 7 Dka. heißer Butter, 14 Dka. an einer Pomeranze und einer halben Citrone abgeriebenen Zucker, dem Safte von 2 Pomeranzen und einer Citrone und 3—4 Löffeln heißem Wasser, nicht ganz weich gedünstet. Eine Reifform wird ein wenig mit Butter ausgestrichen, der Reis hinein gegeben und so lange er noch warm ist, mit Aprikosen-Eingesottenem bestrichen. 5 Eiklar werden zu steifem Schnee geschlagen, 15 Dka. an einer Pomeranze abgeriebener Zucker dazu gerührt, das Ganze über das Einge-

sottene gestrichen und dies in einer mittelheißen Röhre semmelgelb gebacken.

Scheiterhaufen.

10 große Semmeln werden in Scheiben geschnitten, in Milch getaucht und schichtenweise in eine mit Butter ausgeschmierte Pfanne gelegt. 1 Kilo geschälte, in Scheiben geschnittene Aepfel, 7 Dka. Rosinen, 7 Dka. geschälte, geschnittene Mandeln und 14 Dka. gestoßener Zucker werden zwischen die Semmelschichten gestreut, deren letzte mit eineinhalb Liter Milch, worin 4 ganze Eier und eine Prise Salz eingesprudelt werden, begossen, dann mit zerlassener Butter beträufelt wird. Das Ganze wird goldgelb gebacken.

Markschnitten.

6 große Semmeln werden in dünne Scheiben geschnitten.

20 Dka. Rindsmark wird fein abgetrieben, mit 14 Dka. geschälten, geriebenen Mandeln und 10 Dka. gestoßenen Zucker vermischt und jede Scheibe damit bestrichen; dieselben werden in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne gelegt und auf jede Lage streut man kleine schwarze Rosinen. Ein halber Liter Milch wird mit 4 ganzen Eiern und etwas Salz abgesprudelt, die aufgehäuften Scheiben damit begossen und in der Röhre gelb gebacken.

Schinkenfleckel.

Man macht von 6 Eiern und 75 Dka. Mehl einen Teig, walkt ihn aus, schneidet große Fleckeln daraus, läßt diese in Salzwasser kochen, seiht sie ab und verrührt sie mit 14 Dka. Butter, einen halben Kilo gekochten, fein gehackten Rauchfleisch oder Schinken, sprudelt einen drittel Liter Milch mit 3 ganzen Eiern

und etwas Salz ab, gießt dies darüber und läßt das Ganze in einer, reichlich mit Butter ausgeschmierten Form backen.

Aepfelfleckel.

Man macht aus 2 Eiern und dem nöthigen Mehl einen nicht zu feinen Nudelteig, schneidet denselben in Fleckeln, die man 10 Minuten lang in Wasser kochen läßt; dann seiht man sie ab und rührt ein nußgroßes Stück Butter hinein, das in den heißen Fleckeln sofort zergeht. Man mischt 6 geriebene rohe Aepfel und 10 Dka. gestoßenen Zucker dazu, gibt sie in eine mit Butter ausgeschmierte Form oder Pfanne, legt oben auf kleine Stückchen Butter und bäckt die Aepfelfleckel in der Röhre bräunlich.

Schlosserbuben.

Ein halbes Kilo türkische, gedörrte Pflaumen werden in Wasser halbweich gekocht, ausgekühlt, entkernt, mit einer geschälten Mandel gefüllt und zugedrückt.

Von einem viertel Liter Weißwein, 3 ganzen Eiern, 7 Dka. Zucker, etwas Salz, Citronenschale, drei Löffeln zerlassener Butter und etwas Mehl wird ein dünner Tropfteig bereitet, in welchem die auf Gabeln oder Spicknadeln aufgespießten Pflaumen leicht getaucht werden. Sobald sie damit eingehüllt sind, läßt man sie im Schmalze ausbacken und wickelt sie, noch so lange sie heiß sind, in geriebene Chocolade.

Gebackene Aepfelschnitten.

(Für 6 Personen.)

Zehn große Kochäpfel werden geschält, ausgekernt und jeder in 4—5 Scheiben geschnitten, welche stark

mit Zucker bestreut und mit Rum beträufelt, eine halbe Stunde stehen müssen. Dann werden sie aufgespießt, in dünnflüssigen Teig wie die Schlosserbuben getaucht, in Schmalz gebacken und mit Zucker bestreut.

Ausgebackene Kirschen.

Man bindet je 4 Kirschen zusammen, faßt sie an den Stielen, taucht sie in Tropfteig, backt sie im Schmalz aus, bestreut sie mit Zucker und trägt sie warm auf.

Zu einem halben Kilo Kirschen (circa 25 Stück) rührt man 3 Dotter, ein achtel Liter Bier, 5 Dka. Zucker, eine kleine Messerspitze Salz und so viel Mehl (beiläufig 4 Eßlöffel), daß ein dicker Teig daraus wird, der an den Kirschen hält — in einem Töpfchen ab. Man kann auch statt Bier Weißwein geben.

Käsekeilchen.

Man treibt ein eigroßes Stück Butter ab, gibt 3 ganze Eier, 1½—2 Reibkäse, die Bröseln von 2 großen, harten Semmeln, etwas Schnittlauch und Salz dazu, arbeitet Alles gut durch und bildet runde Scheiben daraus, die man in Mehl hüllt und in Schmalz ausbäckt. Aus obiger Masse werden beiläufig 12 Karbonaden oder Käsekeilchen gemacht, die aber nur frisch und warm gegessen werden müssen.

Apfelreis.

Ein viertel Kilo Reis wird gewaschen und mit 10 Dka. Butter, etwas Citronenschale und Salz in so viel Wasser, daß es darüber steht, weich gedünstet. 6 große Aepfel werden geschält, in Stücke geschnitten und in wenig Wasser mit 10–12 Dka. Zucker gekocht,

durchgeseiht, mit dem Reis langsam verrührt, noch einmal aufgekocht und auf der Schüssel mit Zucker und Zimmt bestreut.

Gefüllte Reisknödel (Bulkins).

Man macht aus 2 Dclt. feinem Reis, etwas Zucker, Salz und guter Milch einen Koch, worin der Reis jedoch nicht zerkocht sein darf. Vanille- oder Citronengeschmack kann man ebenfalls dazu geben. Nun rührt man, so lange der Brei noch heiß ist, 4 Dotter hinein und wenn er kalt geworden, etwas Mehl, damit er zusammenhält. Dann gibt man ihn auf ein Nudelbrett, formt apfelgroße Kugeln, die man in der Mitte mit festem Pflaumenmus oder mit festerem Eingesottenem füllt, wickelt sie in zerklopftes Ei und fein durchsiebte Semmelbröseln und bäckt sie semmelfarb in Schmalz aus. — Man trägt dazu entweder Chaudeau, Vanille-Crême, Frucht- oder Himbeersaft auf.

Aepfel-Strudel.

Man macht auf dem Nudelbrett aus einem drittel Liter Mehl, einem Ei, einem nußgroßen Stückchen Butter, Salz und kaltem Wasser einen weichen Teig, der zwar anfangs noch an Hand und Brett klebt, nach und nach aber durch das Abarbeiten trocken wird und Blasen wirft, worauf man ihn unter einer kalten Schüssel rasten läßt. Nach einer halben Stunde zieht man daraus auf mehlbestaubtem Tischtuche den Strudel, bis er ganz durchsichtig ist (schneidet den Rand, der stärker ist, ab) betropft ihn reich mit Butter und bestreut ihn mit geschnittenen Aepfeln, einer handvoll Rosinen, gestiftelten Mandeln, auf Butter gerösteten Semmelbröseln (für einen Strudel 2 Semmeln), Zucker (Zimmt) und Citronenschale.

Ist dies geschehen, dann rollt man ihn zusammen, indem man das Tuch auf der einen Seite hebt und läßt ihn in ausgeschmierter Pfanne, nachdem man ihn auch oben mit Butter oder Schmalz bestrichen, eine halbe Stunde backen.

Oder: Man bestreut den fein ausgezogenen und reich mit Butter betropften Teig mit feinblättrig geschnittenen Aepfeln recht gleichmäßig, streut genügend Zucker und Vanille oder Citronengeschmack darauf, rollt den Strudel auf die vorher angegebene Art zusammen, bäckt ihn in einer gut mit Butter ausgestrichenen Pfanne und bestreut ihn einmal während des Backens mit Grobzucker.

Oder: Man bestreut den ausgezogenen Strudel mit Aepfelscheiben, Zucker und dünnblättrig geschnittener Citronade oder überzuckerten Pomeranzenschalen. Zu dem zuletzt angeführten Strudel eignet sich ein Aepfelsaft, der den Geschmack des Strudels erhöht und auf folgende Art bereitet wird:

Die sauber abgewischten Schalen der Aepfel gibt man in ein Tongeschirr und reichlich Wasser darauf, läßt dieses rasch eine halbe Stunde lang kochen, seiht es durch ein Tuch, ohne es zu pressen, gibt in den so gewonnenen Aepfelsaft reichlich Zucker mit etwas Citronensaft, läßt ihn eine viertel Stunde kochen, bis er dicklich scheint und gießt ihn auf die Schüssel unter den angerichteten Strudel.

Gezogener Strudel mit Topfenfülle.

Man macht einen Strudel wie vorher und füllt ihn mit folgender Fülle:

7 Dka. Butter werden mit 4 Dottern, 14 Dka. Zucker, Vanille- oder Citronengeschmack, einen halben Kilo

Topfen (falls dieser sehr trocken ist, 2 Löffel gutem Schmetten) und von 4 Eiklar steifen Schnee vermengt.

Gewalzter Strudel.

35 Dka. Mehl, 18 Dka. Butter, 1 Eßlöffel Weißwein, von einer halben Citrone Saft und Schale, ein ganzes Ei und etwas Salz werden zusammen gemengt. Der Teig wird, etwa 20 Ctm. breit und so lang wie das Blech, ausgewalzt. Erst wenn er auf dem letzteren ausgebreitet ist, wird die Fülle: Aepfel, Zucker, kleine Rosinen, Citronenschalen darauf gestreut und die beiden Seiten darüber zusammen geschlagen. Rasch gebacken, wird der Strudel mit Zucker bestreut. Man kann auch, statt der Aepfel, entkernte Kirschen oder Weichseln geben. Auch mit Hackfleisch gefüllt, ist dieser Strudel gut.

Gerollter Strudel aus Bröselteig.

Man bröselt 10 ein halb Dka. Butter mit 14 Dka. Mehl auf dem Nudelbrett und gibt 3 Löffel Schmetten und 4 Dka. Zucker dazu. Wenn der Teig durchgearbeitet ist, gibt man ihn auf ein Backblech, walkt ihn darauf bindfadendick aus, belegt ihn mit angemachtem Topfen oder mit süß gemachten Aepfeln oder Kirschen u. s. w., schlägt ihn von beiden Seiten mit Hilfe eines großen Messers gegen die Mitte zu, zusammen, so daß von der Fülle nur ein Streifen zu sehen ist und bäckt ihn in mäßig heißer Röhre langsam; bestreut ihn mit Zucker und trägt ihn warm auf.

Hefenstrudel mit Topfenfülle.

Man treibt 14 Dka. Butter, 7 Dka. Zucker, 2 Dotter, ein ganzes Ei und eine Messerspitze voll

Salz ab, gibt 21 Dka. Mehl und einen Gährteig von 2 Dka. Hefe, 6 Eßlöffeln Milch und 7 Dka. Mehl hinein, streicht den durchgearbeiteten Teig, ohne ihn rasten zu lassen, gleichmäßig auf das Backblech, bestreicht ihn mit der Fülle von einem halben Kilo ausgedrücktem Topfen, 4 Dottern, 11 Dka. Zucker und Vanille oder Citronengeschmack, fingerdick in der Mitte, schlägt beide Seiten des leergebliebenen Teiges darüber, läßt das Ganze aufgehen und bäckt es langsam.

Kraut-Strudel.

Man macht einen Strudelteig, zieht ihn aus (jedoch nicht zu dünn) und betropft ihn mit Butter. Die Fülle breitet man wie folgt: Ein mittelgroßer Krautkopf wird fein gehackt, dann auf ziemlich viel Butter (etwa 10 bis 14 Dka.), worin man eine fein gehackte Zwiebel anlaufen läßt, gedünstet, etwas Pfeffer und Salz dazu gegeben, dann etwas Schmetten zugegossen, bis das Kraut genügend weich ist. Nun läßt man es überkühlen, streicht es auf den Strudel, rollt ihn leicht und bäckt ihn in einer gut mit Butter ausgestrichenen Pfanne, in guter Röhre und unter oftmaligem Begießen oder Bestreichen mit Butter, durch drei viertel Stunden.

Kraut-Strudel, ungarisch.

Man macht einen gezogenen Strudelteig, zieht ihn nicht allzufein aus, schneidet und hackt einen Krautkopf sehr fein, gibt in eine Pfanne 2 Eßlöffel voll Schweinfett, 2 fein gehackte Zwiebeln, etwas Salz und eine Messerspitze voll Paprika. Wenn das Kraut fein gedünstet ist, wird es kühl auf den ausgezogenen Strudel gestrichen, derselbe wird gerollt, in eine gut ausgeschmierte Pfanne gegeben und drei viertel Stunden gebacken.

Tiroler Strudel. I.

21 Dka. Butter werden mit 31 Dka. Mehl, vier Dottern, 2 Löffeln Zucker, 5 Löffeln Schmetten, 2 Dka. Hefe auf dem Nudelbrette zu einem Teige verarbeitet und ausgewalkt, zusammen gelegt und dies dreimal wiederholt. Zuletzt legt man ihn zusammen und läßt ihn, von einem warmen Gefäße bedeckt, rasten. Sodann walkt man ihn messerrückendick aus, bestreicht ihn mit Eingesottenem, Mohn oder Topfen, rollt ihn zusammen und läßt ihn in der ausgeschmierten Form oder Pfanne aufgehen. Ehe man ihn in die Röhre schiebt, bestreicht man ihn mit Ei.

Tiroler Strudel. II.

(Für 8 Personen.)

Ein halbes Kilo frisches Rindsfett befreit man von allen Fasern und Häutchen, schneidet es am Nudelbrette auf kleine Stückchen, die man mit der Hand zu einer feinen butterartigen Masse ausarbeitet, was wohl eine halbe Stunde beansprucht; dann wird reichlich ein drittel Liter Mehl dazu verarbeitet; wenn der Teig glatt und fest ist, legt man ihn zur Seite. — Aus einem drittel Liter Mehl, 2 Eßlöffeln Zucker, 2 ganzen Eiern, 3—4 Eßlöffeln Rum bereitet man einen weichen Nudelteig, den man recht glatt abarbeitet.

Nun walkt man letzteren aus legt den fetten Teig darauf, schlägt den andern darüber, walkt ihn abermals aus und verfährt damit gerade so wie bei Bereitung von Butterteig.

Zuletzt walkt man den Teig gleichmäßig, größer als das Backblech ist, aus, legt ihn auf dasselb, bestreut ihn dicht mit in Scheiben geschnittenen Aepfeln, gehackten Mandeln, 7 Dka. kleinen Rosinen und genügend Zucker

mit Citronengeschmack, schlägt ihn von allen vier Seiten über die Aepfel, damit sie gleichmäßig mit Teig von allen Seiten gedeckt sind und bäckt den Strudel nahezu eine Stunde in mittelheißer Röhre goldgelb.

5 Eiklar steifen Schnee mengt man mit 10 Dka. Staubzucker, bestreicht damit daumenhoch den Strudel und bäckt ihn darauf fertig. Er wird in Stücke geschnitten und warm aufgetragen.

Kirschenstrudel.

Man bereitet einen Strudelteig, bestreut ihn, wenn er ausgezogen ist, mit gerösteten Semmelbröseln, gibt, wenn man ihn mit schwarzen Kirschen füllt, mäßig Zucker darüber und rollt und bäckt ihn, wie vorher angegeben. Will man statt Kirschen Weichseln nehmen, dann muß man reichlich Zucker darauf geben. Beim Backen wird dieser Strudel recht dicht mit Grobzucker bestreut.

Milchrahmstrudel.

Man treibt 14 Dka. gute Butter ab, verrührt damit sehr gut 10 Dotter, 10 Dka. Vanillezucker, dann 4 Dclt. dicken, saueren Schmetten und zuletzt von 6 Eiklar sehr festen Schnee, den letzteren jedoch sehr langsam. Ein fein ausgezogener Strudelteig wird gut mit Butter betropft, die Fülle vorsichtig mit einem Messer darauf gestrichen und noch mit Zucker überstreut. Es können auch Sultanen darauf gestreut werden. Nun rollt man den Strudel zusammen und bäckt ihn in einer mit Butter ausgestrichenen Pfanne in nicht zu heißer Röhre eine halbe Stunde. Man trägt Vanille-Crême dazu auf.

Anmerkung: Das Aufstreichen und Rollen des Strudels muß rasch geschehen, damit der Teig nicht

reißt oder durchweicht; ebenso muß man ihn mit großer Vorsicht in die Pfanne gleiten lassen.

Getznapferln.

4 Dclt. Milch, 2 Dcl. Mehl und 3 ganze Eier werden zusammengequirlt und in kleine, runde, mit Schmalz ausgeschmierte Formen gegossen und gebacken. Der Rand geht auf und in die Vertiefung der Mitte streut man Zucker, ehe man diese Speise aufträgt.

Man kann diesen Getzenteig auch als Pfanzel auf ein Gemüse oder eine Hülsenfrucht auftragen, indem man ihn in eine größere Pfanne ausgießt und statt Zucker Salz hinein gibt.

Arme Ritter.

Man schneidet Semmeln in halbfingerdicke Scheiben und taucht sie in eine Masse aus 4 Dclt. Milch, 4 ganzen Eiern, etwas Salz, 7 Dka. Zucker und etwas Zimmt; wickelt sie dann in Semmelbrösel und backt sie in Schmalz aus. Man kann dazu Fruchtsaft oder Pflaumenmus auftragen.

Brandteig-Nocken.

Man läßt ein halbes Seidel Wasser mit 4 Dka. Schmalz aufkochen, fügt 7 Dka. Mehl und etwas Salz dazu und verrührt es gut und glatt; unterdessen hat man 3 Eier in warmes Wasser gelegt und schlägt dieselben in den vorerwähnten, glatt gerührten Teig; nun läßt man in einem zweiten Gefäß 4 Dclt. Milch mit Zucker und etwas Vanille verkochen und gibt in diese kochende Milch mit einem Kaffeelöffel ausgestochene Nocken von dem Brandteig hinein; nachdem dieselben gut durchgekocht sind, werden sie herausgenommen und auf eine Schüssel gethan; in die Milch quirlt man

2 Dotter, rührt sie auf der Platte, bis sie dick wird und gießt sie auf die Nocken.

Salzburger Nocken.

(Für 2 Personen.)

In 7 Dka. Butter werden nach und nach 4 Dotter und 4 Messerspitzen Mehl gerührt, dann 1 Eßlöffel Vanillezucker, etwas Salz und von 4 Eiweiß der Schnee dazu gegeben. In eine Pfanne kömmt ein nußgroßes Stückchen Butter und so viel Milch, daß sie 2 Ctm. hoch darin steht, worauf man obige Mischung hinein gießt. In die Röhre stellt man das Ganze erst, wenn die Suppe aufgetragen wird. Ist es gebacken, so sticht man mit einem Löffel Nocken aus und bestreut diese mit Zucker. Sie müssen viel flaumiger sein als der leichteste Schmarn. Man gießt einen leichten Vanillecrême darüber.

Hefenteig.

In eine Schüssel kömmt ein Kilo feines Mehl, etwas Zucker, Salz und Citronenschale. In ein Töpfchen gibt man 2 Dka. Preßhefe, 2 Kochlöffel Mehl und etwas Milch, verrührt es gut und läßt es aufgehen. 2—3 Dotter werden mit beiläufig 3—4 Dclt. Milch und 2 Löffeln zerlassenem Schmalz abgequirlt, mit dem aufgegangenen Hefenteig in das Mehl eingerührt und dieser so lange abgearbeitet, bis er sich vom Kochlöffel loslöst. Nun läßt man ihn aufgehen, bis er noch einmal so hoch geworden, als er früher war, und formt daraus verschiedene Hefenspeisen.

Gegossene Hefendalken. I.

Man gibt in einen Topf einen halben Liter Mehl, 2 Dotter, ein ganzes Ei, einen Gährteig (s. Anh.) von

2 Dka. Hefe, etwas Salz, Citronenschale, ziemlich viel Zucker und so viel gute Milch, daß ein dicker Tropfteig daraus wird. — Nun rührt man ihn recht gut ab und läßt ihn an einem lauen Orte in die Höhe gehen. — Der Topf, worin der Teig angemacht wird, muß ziemlich hoch sein, daß beim Aufgehen nichts überfließen kann. Hat der Teig die doppelte Höhe erreicht, dann gibt man 2 Eßlöffel voll heißes Schmalz hinein, verrührt es ein wenig, gießt davon löffelweise in die Vertiefungen des Dalkenbleches runde Scheiben und bäckt dies auf heißem Schmalz auf beiden Seiten. Man bestreicht die Dalken dann mit verschiedenem Eingesottenem, Pflaumenmus und Reibkäse oder mit Zucker und Zimmt.

Gegossene Dalken. II.

Man gibt in einen Topf 10 mittelgroße Kochlöffel Mehl, 5 Dotter, 3 Dclt. Schmetten und den steifen Schnee von 5 Eiklar und salzt es etwas. Sobald der Schnee beigemischt ist, müssen die Dalken gleich gebacken werden. Man streicht die kleinen Dalkenformen genügend mit heißem Schmalz aus, gibt in jede Vertiefung einen Löffel Teig, bäckt die Dalken goldgelb und trägt sie zum Rindfleisch, zu Lungenbraten, Wildbret u. s. w. auf.

Gegossene Dalken ohne Hefe.

4 harte Semmeln reibt man sehr fein, siebt sie durch, gibt sie in einen Topf mit 7 ganzen Eiern, Zucker, Citronenschale, etwas Salz und zwei drittel Liter guter Milch, schlägt und rührt das eine halbe Stunde sehr stark ab, gießt auf die bekannte Art Dalken, bestreicht sie mit Eingesottenem oder bestreut sie mit Vanillezucker.

Griesdalken.

(Für 8 Personen.)

Man macht aus einem drittel Liter guter Milch, einem Stückchen frischer Butter und Gries einen ziemlich festen Koch, rührt ihn bis er kalt geworden und treibt ihn dann mit 5 Dottern, 6 ganzen Eiern, 10 Dka. an Citrone abgeriebenem Zucker und etwas Salz recht gut ab. Zuletzt kommt von 8 Eiklar sehr fester Schnee verrührt dazu; dann bäckt man auf die vorangegebene Art kleine Dalken und bestreicht sie mit Eingesottenem.

Feine Dalken.

14 Dka. Mehl, ein drittel Liter Milch, 7 Dka. Zucker, 1 Messerspitze Salz werden glatt gerührt, 7 Dka. zerlassene Butter, 6 Dotter und von 6 Eiklar Schnee damit vermengt und am Dalkenblech gebacken, wobei man sehr achtsam sein muß, da der feine Teig leicht anbrennt. Man bestreicht die Dalken mit feinem Mus.

Citronen-Biscuit-Dalken.

Man treibt 7 Dka. an einer Citrone abgeriebenen Zucker mit 4 Dottern durch eine halbe Stunde recht dick ab, tropft nach und nach von einer Citrone den Saft hinein und fügt zuletzt den sehr steifen Schnee von 4 Eiklar und 7 Dka. Mehl hinzu; bäckt gleich, ohne dies stehen zu lassen, in den gewöhnlichen Formen Dalken, gibt in die, erst mit Schmalz ausgestrichenen Vertiefungen etwas Teigmasse, läßt sie ausbacken, füllt etwas Aprikosen oder Himbeereingesottenes ein und legt abermals Biscuitmasse darauf, so daß die Dalken gefüllt sind; man bäckt sie in der Röhre, ohne sie umzuwenden und trägt sie nur mit Zucker bestreut auf. Sie sind für Kranke sehr zu empfehlen.

Dalken mit spanischem Wind.

Man macht aus 8 Eiklar sehr steifen Schnee, verrührt dann 8 Dotter, 14 Dka. Zucker und 14 Dka. Mehl hinein, gießt kleine hohe Dalken, bäckt sie lichtgelb, bestreicht sie mit Aprikosen oder Himbeerenmarmelade, legt sie hügelförmig aufgeschlichtet auf eine kleinere, flache Porzellanschüssel, die leicht mit Butter überstrichen ist und bestreicht diese Dalken mit spanischer Windmasse recht gleichförmig. — Die letztere macht man, indem man zu dem sehr steifen Schnee von 4 Eiklar 16 Dka. fein gesiebten Zucker mit Vanillegeschmack leicht einrührt und wenn es aufgestrichen ist, nur lichtgelb bäckt. — Diese Speise muß schnell aufgetragen werden.

Ausgebackene Dalken.

Zehn ein halb Dka. Butter werden mit 3 Dottern, einem Löffel Zucker, etwas Salz und Citronenschale abgetrieben, dann ein halbes Kilo Mehl, 3 Dclt. lauwarme Milch und zwei ein halb Dka. Hefe hineingemischt, der Teig in einer Schüssel gut ausgeschlagen und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Ist das geschehen, wird das Nudelbrett mit Mehl bestreut, der Teig darauf fingerdick ausgewalzt und mit der Form kleine Dalken daraus gestochen, welche noch einmal aufgehen müssen, ehe sie im heißen Schmalze ausgebacken werden.

Gewöhnliche Buchteln.

Man macht einen Hefenteig, läßt ihn aufgehen, gibt ihn dann auf ein mit Mehl gut bestaubtes Nudelbrett, walkt ihn daumendick aus, schneidet viereckige, nicht zu große Stücke daraus, füllt jedes mit beliebiger Fülle, als Pflaumenmus, Topfen, Mohn (Anhang),

wickelt die Fülle gut ein, legt die Buchteln in eine mit Schmalz ausgestrichene Pfanne, bestreicht sie oben mit Schmalz, läßt sie noch einmal aufgehen und bäckt sie in guter Röhre goldgelb.

Ducaten Buchteln mit Creme.

14 Dka. Butter werden mit 4 Dottern, 2 Löffeln Zucker, etwas Citronenschale und Salz abgetrieben, dann ein halbes Kilo Mehl, 3 Dclt. lauwarme Milch und zwei ein halb Dka. Hefe dazu gegeben, das Ganze gut abgeschlagen und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Ist das geschehen, dann wird der Teig auf einem mit Mehl bestaubten Brette ausgewalzt und nußgroße, runde Scheiben daraus gestochen, welche in einer tüchtig ausgeschmierten Form mehrfach aufeinander gelegt werden, wobei jedes gehörig befettet sein muß. Sind die Buchteln nochmals gegangen, werden sie in der Röhre gebacken und vor dem Auftragen aus der Form gestürzt; man trägt dazu Vanillecrême oder Weinschaum auf. (Siehe Tunken.)

Wespennester.

14 Dka. Butter werden abgetrieben; 2 Dotter, 10 Dka. Zucker, von einer halben Citrone die Schale, etwas Salz und 28 Dka. Mehl werden darauf geschüttet, ohne es zu verrühren. In einem zweiten Gefäße macht man von 4 Dka. Hefe, ein drittel Liter lauer Milch und 2 Löffeln Mehl einen Gährteig, der, wenn er aufgegangen ist, auf die Mehllage gegossen wird, worauf erst Alles verrührt und ausgearbeitet wird, bis der Teig sich vom Kochlöffel löst. Auf dem Nudelbrette wird er ausgewalkt und in zweifingerdicke Stücke geteilt, welche mit zerlassener Butter bestrichen,

mit 3 Tafeln geriebener Chocolade, 7 Dka. geschälten, gestiftelten Mandeln und 7 Dka. Sultanen bestreut und zusammengerollt werden, worauf man daraus fingerbreite Scheiben schneidet, die auf ein fettes Blech gelegt und wenn sie aufgegangen sind, mit Ei bestrichen, goldgelb gebacken werden.

Hefen-Kuchen.

Man bröselt 28 Dka. Butter mit 56 Dka. Mehl. — In einem Topf rührt man einen Gährteig (Anhang) von 2 Dka. Preßhefe an, gibt 3 Dotter, ein Ei, etwas Zucker, etwas Salz und Citronenschale dazu, quirlt es gut ab, macht den Teig damit an und schlägt ihn so lange ab, bis er gut zusammenhält. Dann bestaubt man das Nudelbrett, gibt den Teig darauf und überschlägt ihn wie einen Butterteig viermal. Zuletzt walkt man den Teig aus, schneidet dreieckige Stücke, rollt sie zu Kipfeln, bestreicht sie mit einem in zerlassener Butter zerklopftem Ei und bestreut sie mit zerhackten Mandeln und Grobzucker. Oder man schneidet viereckige Stücke, füllt sie mit gut angemachtem Topfen, Pflaumenmus oder Mohn, läßt sie gähren und bäckt sie in mittelheißer Röhre goldgelb.

Viereckige Kuchen.

28 Dka. Butter und 24 Dka. Mehl knetet man am Nudelbrett zusammen und stellt es zugedeckt bei Seite. — In einer Schüssel macht man aus 28 Dka. Mehl, 2 Dottern, einem gehäuften Löffel Zucker, etwas Citronenschale, 3 Dka. Hefe (aus der man zuerst einen Gährteig bereitet) und etwas guter Milch einen nicht zu dünnen Buchtenteig und läßt ihn gehen. Wenn dies geschehen, dann walkt man ihn, so wie den

Butterteig dünn aus, legt letzteren auf den Hefenteig, überschlägt dies einigemal wie einen Butterteig, walkt ihn dann kleinfingerdick aus, schneidet viereckige Stücke, die man beliebig füllt, legt deren 4 Ecken zusammen. bestreicht sie mit zerlassener Butter, bestreut sie mit Grobzucker, gibt sie auf ein bestrichenes Blech, läßt sie gehen und bäckt sie langsam goldgelb.

Karlsbader Kuchen.

Man treibt 7 Dka. Butter recht ab, gibt dazu 4 Dotter, 4 Löffel Schmetten, 2 Löffel an Citronen abgeriebenen Zucker, einen Löffel dicke gute Hefe und 6 Löffel Mehl. Das Alles arbeitet man gut ab, gibt es dann aufs Nudelbrett, walkt den Teig fingerdick aus, sticht runde Kuchen daraus, läßt sie ein wenig gehen und gibt sie auf ein überstrichenes Backblech. — Nun macht man aus drei Eiklar steifen Schnee, deckt jeden Kuchen reichlich damit und gibt in die Mitte eine eingesottene Kirsche; bestreut die Kuchen mit Grobzucker (Anhang) und gehackten Mandeln und bäckt sie langsam.

Mährische Kuchen.

14 Dka. Butter werden mit 14 Dka. Mehl zu einem Teige verarbeitet. Dann treibt man einen vollen Löffel Schmalz ab, sprudelt 8 Dclt. Schmetten, drei ein halb Dka. Hefe, 5 Löffel Zucker und 5 Dotter ab, mischt es mit dem Schmalze und zwei drittel Liter Mehl und macht so einen guten Hefenteig, den man mäßig salzt, walzt ihn aus, gibt die ebenfalls aus gewalzte Butter, hinein, legt ihn übereinander und walzt beides 3—4 mal aus. Dann sticht man runde Kuchen aus, füllt sie mit Topfen, Mohn, Aepfeln ꝛc.. läßt sie dann erst gähren und backen. Ehe man sie in die Röhre gibt,

ist es gut sie am Rande einige Male mit der Gabel zu durchstechen und werden die Ränder auch mit Ei bestrichen.

Spritzkrapfen.

Ein viertel Liter Wasser läßt man mit 14 Dka. Butter am Feuer aufkochen, gibt 30 Dka. feines Mehl dazu, läßt dasselbe darin nur aufsieden, stellt es vom Feuer, läßt es auskühlen, gibt 6—7 ganze Eier dazu, schlägt die Masse eine halbe Stunde mit dem Kochlöffel recht glatt ab, füllt sie in eine Spritze und spritzt auf ein in heißes Schmalz getauchtes, starkes, glattes Papier Kränze oder gerade Stücke. — Das Papier wendet man über einer mit heiß gewordenem Schmalz gefüllten Pfanne, so daß sich die daran befindlichen Spritzkrapfen ablösen und in das Schmalz gleiten, worin sie goldgelb gebacken werden. — Man kann dieselben statt im Schmalze auch in der Röhre (auf bebuttertes Papier gespritzt) am Backblech backen. Dann bereitet man den oben angegebenen Teig statt mit Wasser mit Milch.

Tannen-Zapfen.

7 Dka. ungeschälte und 7 Dka. geschälte Mandeln werden fein gerieben, 7 Dka. Zucker, 8 Dka. Mehl, je eine Prise Neugewürz und Zimmt und von einer halben Citrone die Schale werden sammt einem Ei und einem Dotter auf dem Brette mittelst eines Messers zusammengemengt und der daraus entstandene Teig messerrückendick ausgewalzt. Sodann werden die Stücke um eine längliche, spitzige Holzform geschlagen und rings herum mit einer Scheere Einschnitte gemacht, die wie die Schuppen der Tannenzapfen aussehen. Die Form muß jedoch etwas länger sein als der Teig, der einen Rand

unten frei lassen muß. Die Zapfen werden in Schmalz gebacken und mit Schmettenfaum gefüllt.

Schneeballen.

3 Dclt. Wasser mit einem nußgroßen Stückchen Butter läßt man kochen und verrührt es am Feuer mit 2 Dclt. Mehl zu einem festen Brei, treibt ihn ab, bis er auskühlt, gibt 3 Eier, eines nach dem andern hinein, salzt es ein wenig und bäckt kleine, runde Kugeln, die man mit einem Löffel aussticht, im Schmalz goldgelb. Man trägt Weinschaum dazu auf.

Windbeutel.

In einem drittel Liter kochendem Wasser wird ein kleines Stückchen Butter und ein drittel Liter Mehl so lange gerührt, bis der Teig sich vom Kochlöffel und der Pfanne loslöst. Dann stellt man ihn vom Feuer weg, rührt ihn bis er kalt wird und mischt nach und nach 6 Eier, 4 Dka. Zucker und etwas Citronenschale hinein. Auf einem fetten, mit Mehl bestreuten Bleche werden von diesem Teige kleine Häufchen gemacht, welche mit Ei bestrichen und 20 Minuten gebacken werden. Sobald sie ausgekühlt sind, schneidet man sie auf einer Seite auf, füllt sie mit Vanillecrême oder Schlagschmetten und deckt sie wieder zu. Man kann sie auch mit Zuckerglasur übergießen.

Windbeutel aus Wasserteig.

Man läßt 2 Dclt. Wasser mit einem nußgroßen Stückchen Butter kochen, salzt es, gibt unter festem Rühren 2 Dclt. Mehl in das siedende Wasser und rührt es am Feuer, bis ein glatter Teig daraus wird, den

man bis zum Erkalten abtreibt. Dazu werden 3 ganze Eier und etwas Zucker verrührt. — Dann verfährt man wie in der vorigen Nummer angegeben. Füllt man die Windbeutel mit Schmettenschaum, so kann man, damit er nicht so leicht flüssig wird, zu einem halben Liter fertigen Schmettenschaum ein Blatt aufgelöste Gallerte geben.

Krausgebackenes.

14 Dka. Mehl, 2 Dotter, 1 Löffel Zucker, ein nußgroßes Stück Butter, 2 Löffel Wasser und zwei Löffel Wein werden auf dem Nudelbrette zu einem Teige ausgearbeitet; man theilt ihn in kleine Stücke, walzt dieselben zu einer dünnen, runden Platte aus, in die man mit einem Messer innerhalb des Randes, der ganz bleiben muß, 5 Einschnitte macht; von den dadurch entstandenen Streifen hebt man jeden zweiten mit einem Kochlöffelstiel empor, versenkt das Ganze in heißes Ausbackfett, bäckt es braun und streut dann Zucker mit Vanille darauf.

Mehlspeise von Krausgebackenem.

Man verarbeitet auf dem Brette 4 Dclt. Mehl, 1 Ei, 3 Löffel Schmetten, nußgroß Butter und etwas Salz zu einem Teige, woraus 14 tellergroße, runde Theile dünn ausgewalzt, mit einer Gabel durchstochen und in Schmalz ausgebacken werden; sodann macht man einen dicken Vanillenschaum (siehe Vanillenschaum) von 8 Dclt. Schmetten, 1 Eßlöffel Mehl, 8 Dka. Zucker mit einer viertel Schote gestoßener Vanille und 8 Eidottern; legt auf eine Schüssel eine der ausgebackenen Scheiben, bestreicht diese mit Vanilleschaum, legt eine zweite darauf, die man mit Himbeereingesottenem bestreicht und so fort; ist dies fertig, so drückt man das Ganze auf die halbe Höhe nieder; dann macht

man aus 8 Eiklar festen Schnee, rührt den Rest des Vanilleschaumes hinein und streicht dies über die ganze Mehlspeise, endlich setzt man die Schüssel auf eine Lage Sand oder Asche in die Röhre und läßt das Ganze goldgelb backen.

Bierkörbchen.

Ein drittel Liter Bier, 6 Dotter, 7 Dka. Zucker von einer halben Citrone die Schale, etwas Salz und 14 Dka. Mehl werden zu einem sehr dünnen Teig gerührt. Die eiserne Körbchenform mit Stil wird in kochendes Schmalz getaucht, wenn sie heiß ist, über die Hälfte in obigen Teig gehalten, welcher dann im Schmalze goldgelb gebacken wird. Wenn das Körbchen bereits zusammenhält, streift man es von der Form und läßt es fertig backen. Vor dem Auftragen werden die Körbchen mit Weinschaum oder Crême gefüllt.

Gefüllte Körbchen.

Aus 25 Dka. Mehl, 2 ganzen Eiern, einem gestrichenen Löffel Zucker, einem Löffel weißen Wein und etwas Milch macht man einen gut abgeschlagenen, dicken Tropfteig, taucht die Körbchenform erst in heißes Schmalz und wenn sie heiß geworden, in den Teig, um diesen dann gleich wieder in Schmalz backen zu lassen.

Eine zweite Art ist: Man schlägt 25 Dka. Mehl, 2 Dotter, ein ganzes Ei, etwas Zucker und soviel Schmetten, um einen dicken Tropfteig zu machen, mit einander ab, und verfährt dann damit wie oben angegeben. — Diese Körbchen werden mit Weinschaum, mit Crême, mit Eierschnee und Erdbeeren, mit Schlagschmettenschaum und Vanille, mit Zucker und mit Chocoladecrême gefüllt.

Aepfel im Schlafrock.

Man schneidet aus nicht zu dünn ausgewalktem Butterteig (siehe Butterteig) viereckige Stücke gibt auf jedes Stück einen abgeschälten, in der Mitte ausgehöhlten Apfel kleinerer Gattung (am besten Borsdorfer), den man in der Aushöhlung entweder mit Eingesottenem oder mit einem Gemisch von fein gehackten Mandeln, kleinen Rosinen, klein gehackter Citronade und Zucker füllt. — Dann schlägt man die gut mit Ei bestrichenen 4 Ecken über die Aepfel fest aneinander, bestreicht das Ganze mit Ei, bäckt es in ziemlich heißer Röhre und bestreut es stark mit Zucker.

Minced-Pies. I. Art.

25 Dka. Sultanrosinen, 25 Dka. Citronade und Pomeranzenschalen, 30 Dka. Aepfel, 20 Dka. Rindsnierenfett, 10 Dka. gebratenes Rindfleisch, 10 Dka. gekochte Ochsenzunge werden zu sehr kleinen Stückchen geschnitten, dann 15 Dka. gestoßener Zucker, 25 Dka. ganze Korinthen, die fein geschnittene Schale von 2 Citronen, ein viertel geriebene Muscatnuß dazu gegeben, und dies Alles mit zwei Dclt. Cognac und 3 Dclt. Sherry gut verrührt. Man gibt die Masse in einen Topf, drückt sie fest ein, deckt sie gut zu und läßt sie durch mehrere Tage kalt stehen. Man kann sie durch mehrere Wochen aufbewahren. Mit dieser Fülle füllt man Butterteigscheibchen, wie in folgender Nummer angegeben.

Minced-Pies. II. Art.

Man macht einen Butterteig wie folgt:

14 Dka. Mehl arbeitet man mit 2 Dottern, viereinhalb Löffeln Wasser, einer Messerspitze Salz und

einem Kaffeelöffel Zucker so lange aus, bis der Teig Blasen wirft. Ebensoviel Mehl wird mit 28 Dka. Butter verarbeitet und dies, so wie der frühere Teig wird ausgewalzt. Nun legt man den Butter- in den Eierteig, schlägt sie beide von allen 4 Seiten gegen die Mitte zusammen, walzt sie wieder aus und läßt sie dann mindestens 3 Stunden, am besten über Nacht, an einem kalten Orte rasten. Will man diesen nun vereinten Teig gebrauchen, dann wiederholt man das Auswalzen und Zusammenlegen noch 4mal und walzt ihn dann kleinfingerdick aus. Zwischen zwei, mit dem Model ausgestochene runde Scheiben gibt man einen Kaffeelöffel von folgender Fülle:

14 Dka. Rindsmark, 14 Dka. große ausgekernte Rosinen, 14 Dka. Sultanen, 14 Dka. Korinthen, 7 Dka. Citronade, 1/4 Kilo geschälte gewiegte Aepfel, dazu kommt zehneinhalb Dka. Zucker, 4 Löffel Rum und Citronenschale. Sobald die Fülle zwischen den zwei Scheibchen steckt, werden diese von allen Seiten gut zugedrückt, mit Ei bestrichen und in der Mitte der oberen Scheibe ein kleines Loch gestochen, worauf sie in ziemlich heißer Röhre gebacken werden.

Feine Köche und Puddings.

Semmelkoch.

4 abgeschälte Semmeln werden in einem drittel Liter Milch eingeweicht und darin eine halbe Stunde liegen gelassen, worauf man sie zu einem feinen, dicklichen Koche verkocht, welchen man, wenn er ausgekühlt ist, nach und nach in folgende Masse verrührt. 7 Dka. Butter, 6 Dotter, 11 Dka. Zucker, etwas Citronenschale und zuletzt Schnee von 5 Eiklar. Das Ganze wird eine halbe Stunde lang in einer ausgeschmierten Form in Dunst gekocht oder eine halbe Stunde in mittelheißer Röhre gebacken.

Semmelkoch mit Kirschen.

14 Dka. Butter werden abgetrieben und 14 Dka. Zucker, 8 Dotter, 8 geschälte, in Milch geweichte Semmeln, etwas Citronenschale und Salz, 7 Dka. Semmelbrösel, ein halbes Kilo frische Kirschen oder Weichseln, oder in Dunst gekochte Kirschen, ohne den Saft und von 8 Eiklar Schnee, nach und nach hinein gerührt. Das Ganze wird in ausgestrichener, ausgestreuter Form drei viertel Stunden in Dunst gekocht oder in der Röhre gebacken.

Semmel-Pudding.

14 Dka. Butter werden zerlassen und 4 abgeriebene, in Milch geweichte Semmeln darin verkocht, dann ver-

rührt man dies gut auf der Platte ab und gibt, so lange es heiß ist, 2 ganze Eier dazu. Wenn es ausgekühlt ist, fügt man 7 Dka. Zucker, 6 ganze Eier und Citronengeschmack bei und treibt es eine halbe Stunde lang ab. Zuletzt werden 7 Dka. Rosinen und 6 Dka. in kleine Würfel geschnittene Citronade hinzu gegeben. — Eine Blechform wird mit Butter gut ausgestrichen, die Masse hineingegeben und eine Stunde in Dunst gekocht. Man trägt Weinschaum oder Crême dazu auf.

Figaro-Pudding.

Ein viertel Kilo Gries wird in zwei drittel Liter Milch dick eingekocht; 7 Dka. Butter, 6 Dotter, 14 Dka. Zucker mit Citronen- oder Vanillegeschmack zusammen abgetrieben und nach und nach mit dem Griesbrei vermischt, sodann Schnee von 6 Klar hineingethan. Diese Masse wird in 4 Theile getheilt; in den ersten wird eine Tafel Chocolade gerieben, in den zweiten kommt Alkermessaft, der dritte wird mit gehacktem und ausgepreßtem Spinat grün gefärbt und der vierte bleibt unverändert gelblich. Diese Theile werden nach Belieben in der ausgeschmierten und ausgestreuten Form auf einander geschichtet und eine Stunde lang in Dunst gekocht und ausgestürzt. Will man die Lagen besonders abgetheilt haben, so legt man zwischen jeden Theil eine Oblate.

Brod-Koch.

Man treibt 6 Dotter mit zehneinhalb Dka. Zucker ab, rührt 7 Dka. fein gestoßenes Brod, einen halben Kaffeelöffel Zimmt und Gewürznelken, eine Messerspitze Citronenschalen, 2 Löffel Rum und zuletzt von

6 Eiklar Schnee dazu, schmiert und streut die Form aus und bäckt oder kocht diese Masse in Dunst.

Reisauflauf.

(Für 6 Personen.)

Man kocht 14 Dka. Reis in zwei drittel Liter Milch weich und dick ein, treibt 7 Dka. Butter mit 5 Dottern, 7 Dka. Zucker und Citronenschale ab, rührt löffelweise den ausgekühlten Reis, etwas Salz und den Schnee von 5 Eiklar hinein und bäckt es in ausgestrichener und ausgestreuter Form eine halbe Stunde.

Auch kann man es mit Rosinen, geriebener Chocolade oder Eingesottenem gefüllt, in Dunst kochen.

Griesauflauf.

Man kocht ein drittel Liter Gries in zwei drittel Liter Milch recht dick ein, gibt 7 Dka. Butter dazu und rührt es während des Auskühlens fortwährend ab.

In diesem ausgekühlten Brei kommen: 6 Dotter, 10½ Dka. Zucker, Citronenschale, etwas Salz und zuletzt der Schnee von 6 Eiklar hinein und wird er dann in ausgestrichener, ausgebröselter Form eine halbe Stunde in Dunst gekocht oder in der Röhre gebacken.

Nudel-Koch.

Man macht aus 2 Dottern, 2 ganzen Eiern und Mehl einen festen Teig, walzt ihn aus, schneidet feine Nudeln daraus, läßt diese in zwei drittel Liter Milch dick einkochen und auskühlen, rührt 7 Dka. Butter, 7 Dka. Zucker, 5 Dotter, etwas Vanille und von 4 Eiklar Schnee dazu und bäckt das Ganze oder kocht es eine halbe Stunde in Dunst. Man kann die Form mit

Citronenstückchen belegen oder selbe auch unter die Nudeln mischen.

Nudel-Pudding. I.

Nudeln von 4 Eiern werden in zwei Hälften getheilt, von denen die eine in Schmalz ausgebacken, die zweite in Milch dick eingekocht wird. Dann rührt man 7 Dka. Butter, 6 Dotter, 14 Dka. Zucker, etwas Salz und Citronenschale zusammen, wovon die Hälfte in die eingekochten, die andere Hälfte in die ausgebackenen Nudeln gethan wird. Auch von 6 Klar Schnee wird zu gleichen Theilen in die Nudeln gemischt. Nun kommen in eine ausgeschmierte Form zuerst ein Theil der eingekochten und dann die ausgebackenen Nudeln, die mit der zweiten Hälfte der gekochten bedeckt werden. Man kocht das drei viertel Stunden in Dunst, trägt es mit Fruchtsaft oder Weinschaum auf.

Nudel-Pudding. II.

Man macht von 3 Eiern Nudeln (bedeutend dicker als in die Suppe) und kocht sie in zwei drittel Liter Milch ein, doch so, daß sie weder klebrig noch zu hart sind. Nun treibt man 7 Dka. Butter ab, gibt dazu 6 Dotter, 14 Dka. Zucker, die überkühlten Nudeln, etwas Sultanen, etwas fein gehackte Citronade und zuletzt von 6 Eiklar streifen Schnee; streicht eine Form mit Butter aus, besteut sie mit feinen Semmelbröseln und läßt den Pudding eine Stunde in Dunst kochen. Dazu trägt man Vanille- oder Citronencrême auf. Will man diese Speise in der Röhre backen, so gibt man statt von 6, von 8 Eiklar steifen Schnee dazu.

Topfen-Auflauf.

Man treibt 14 Dka. Butter tüchtig ab und rührt 8 Dotter, 14 Dka. geschälte, geriebene Mandeln, 14 Dka.

Zucker mit Vanille- oder Citronengeschmack, 21 Dka. Topfen, 14 Dka. Sultanen und den steifen Schnee von 4 Eiklar hinein. — Diese Masse wird in ausgestrichener Form eine Stunde in Dunst gekocht.

Topfen-Pudding.

Man treibt 14 Dka. Butter mit 8 Dottern ab, gibt 14 Dka. Zucker, Citronenschale, 14 Dka. geschälte, geriebene Mandeln, ein halbes Kilo Topfen, 14 Dka. Rosinen und den Schnee von 6 Eiklar dazu und kocht dies in ausgestrichener mit Semmelbröseln bestreuter Form, drei viertel Stunden in Dunst.

Fritatten-Koch.

(Für 6 Personen.)

Man macht aus 3 Dclt. Milch, 3 Eiern und 2 Dclt. Mehl Fritatten, schneidet diese auf Nudeln, füllt eine Form nicht ganz voll davon, sprudelt 2 Dclt. Milch mit 3 Dottern, 7 Dka. Zucker mit Vanille und 7 Dka. geschnittenen Mandeln ab, schüttet es über die Fritatten und kocht es eine halbe Stunde in Dunst.

Oder: Man füllt die geschnittenen Fritatten in eine mit Butter ausgestrichene Form, mischt Citronade, Rosinen, Weinbeeren, 2 Löffel Rum oder Maraschino darunter, kocht sie in Dunst, stürzt sie und gibt Weinschaum dazu.

Sago-Auflauf.

Man kocht 14 Dka. Sago bei fleißigem Rühren langsam in Milch ein bis er durchsichtig ist; gibt ihn auf eine Schüssel, 7 Dka. Butter dazu und rührt ihn bis er erkaltet, worauf man nach und nach 6 Dotter, 14 Dka. Zucker mit Vanillegeschmack und zuletzt den steifen Schnee von 6 Eiklar hineinmischt und das Ganze

in ausgestrichener, ausgestreuter Form bäckt oder in Dunst kocht.

Nußkoch ohne Butter.

Man treibt 14 Dka. Zucker mit 8 Dottern dick ab, rührt 14 Dka. Hasel- oder Wallnüsse (gerieben), 5 Dka. Semmelbrösel und von 8 Eiklar festen Schnee hinein und bäckt den Koch in gestrichener, ausgestreuter Form eine halbe Stunde oder kocht ihn in Dunst.

Nußkoch.

Man treibt 10½ Dka. Butter mit 8 Dottern und 10½ Dka. Zucker an Citronen abgerieben ab, mischt 14 Dka. fein geriebene Nüsse, je 3 Löffel von Semmelbrösel, Schmetten und 8 Eiklar Schnee hinein, streicht und streut die Form aus, läßt den Koch eine halbe Stund ein Dunst kochen, und gibt Weinschaum, wenn er warm, und Schmettenschaum, wenn er kalt aufgetragen wird, dazu.

Nuß-Pudding. I.

Man treibt 10 Dka. Butter sehr flaumig ab und verrührt damit nach und nach 6 Dotter, 10 Dka. Zucker, 2½ Löffel Semmelbröseln, 10 Dka. fein gewiegte Nüsse und eine Tafel fein geriebene Chocolade. Zuletzt mischt man den steifen Schnee von 6 Eiklar leicht dazu. Der Pudding wird in eine mit Butter ausgestrichene und ausgemehlte Form gefüllt und eine Stunde in Dunst gekocht. Man trägt dazu Weinschaum auf.

Nuß-Pudding. II.

10½ Dka. Butter treibt man gut ab, verrührt dazu nach und nach 6 Dotter, gibt 11 Dka. fein gestoßenen Zucker, 4½ Dka. fein gesiebte Semmelbröseln,

10½ Dka. fein gewiegte Nüsse und eine Tafel geriebene Chocolade hinzu; schließlich rührt man den sehr steifen Schnee von 6 Eiklar nur leicht unter die Masse, streicht eine Form mit Butter aus, staubt sie mit Mehl ein, gießt den Pudding hinein, kocht ihn eine Stunde in Dunst, und gibt dazu Weinschaum.

Apfelkoch.

Man bratet 24 mittelgroße Aepfel, drückt sie durch ein Haarsieb und vermengt sie mit so viel fein gestoßenen, an etwas Citrone abgeriebenen Zucker, daß sie süß schmecken. Dann treibt man sie etwas ab, macht von 8 Eiklar steifen Schnee, rührt ihn langsam unter die Aepfel, bestreicht eine Porzellanschüssel ganz leicht mit Butter, füllt sie mit dem Apfelschaum und bäckt diesen in nicht heißer Röhre licht gelb.

Apfelkoch ohne Butter.

8 Dotter, 14 Dka. Zucker werden dick abgetrieben, dann 6 mittelgroße, mit 6 Dka. Zucker ohne Wasser gedünstete Aepfel, 10 Dka. Semmelbröseln, von einer halben Citrone die klein gehackte Schale und von 8 Eiweiß fester Schnee — hinein vermengt; das Ganze wird in ausgestrichener und ausgestreuter Form drei viertel Stunden in Dunst gekocht.

Apfel-Auflauf.

Man dünstet 6 größere Kochäpfel, nachdem man sie geschält und entkernt hat, mit 3 Dka. Zucker, ohne Wasser, so weich, daß sie sich gut verrühren lassen, treibt dann 10 Dka. Butter ab, gibt dazu 6 Dotter, die zerrührten Aepfel und 3 kleine, harte, fein geriebene Semmeln, 6—7 Dka. Zucker, Citronengeschmack, etwas

fein geschnittene Citronade, etwas kleine Rosinen und zuletzt den steifen Schnee von 6 Eiklar. Eine Form wird ausgestrichen, ausgemehlt, die Masse hinein gegeben und langsam gebacken.

Obstschaum.

Zwei gehäufte Eßlöffel Aprikosen-Eingesottenes, 2 gehäufte Eßlöffel gesiebten Zucker und ein Eiklar treibt man eine halbe Stunde ab, gibt wieder ein Eiklar dazu und rührt es nochmals eine halbe Stunde. — Nun macht man von 2 Eiklar steifen Schnee, verrührt ihn langsam mit der dick abgetriebenen Masse, streicht eine Porzellanschüssel leicht mit Butter aus, gibt den Obstschaum hoch aufgestrichen darauf und bäckt ihn langsam in mittelwarmer Röhre gelb.

Aepfel in Mandelteig.

Man mischt 21 Dka. ungeschälte, geriebene Mandeln, 14 Dka. Zucker, 3 hartgesottene und 3 rohe Dotter, 7 Dka. Butter, 1 Dclt. Schmetten, 10 Dka. Semmelbrösel und etwas Citronenschale zusammen; gibt die Hälfte davon in eine ausgeschmierte Form, schält 12 kleine Aepfel ab, höhlt sie aus und füllt sie mit Eingesottenem; belegt damit den Teig in der Form, deckt sie mit der andern Hälfte zu und läßt dies durch dreiviertel Stunden langsam backen. Wenn es ausgekühlt ist, schlägt man von 6 Eiklar Schnee, rührt 21 Dka. Staubzucker hinein, streicht dies auf den Mandelteig und läßt es noch 10 Minuten in der Röhre gelb werden.

Aepfelpudding in Kruste. (Chalotte.)

21 Dka. Butter, 31 Dka. Mehl, 10 ½ Dka. Zucker, 3 Dotter, 1 ganzes Ei, von einer halben Citrone

die Schale werden auf dem Nudelbrette zu einem Teige geknetet und ausgewalkt, mit dem man eine, mit Butter beschmierte, glatte Form auslegt. Ein Theil des Teiges, der die Form bedecken soll, wird zurück gelassen. 15 große Aepfel werden geschält und in Stücke geschnitten, 21 Dka. Zucker wird darauf gestreut, das Ganze zugedeckt (ohne daß man anders daran rührt, als durch Aufschütteln) und so lange auf der Platte gelassen, bis die Aepfel halb weich sind. Dann wird der Saft abgegossen, mit 2 Eßlöffel Rum dick eingekocht und wieder auf die Aepfel gegeben, zu denen noch 7 Dka. Sultanen, 7 Dka. geschälte, gestiftelte Mandeln und etwas Citronenschale gemischt werden. Mit dieser Masse wird die ausgelegte Form gefüllt, mit dem Teigdeckel geschlossen, oben mit Ei bestrichen und anderthalb Stunden in der Röhre belassen, endlich die Mehlspeise ausgestürzt.

Bisquit-Koch.

Man rührt 7 Dotter mit 16 Dka. Zucker gut ab, gibt den Schnee von 4 Eiklar, Citronenschale oder Vanille als Geschmack und 9 Dka. Kartoffelmehl dazu, kocht es in Dunst und trägt es mit Weichselsaft, Vanille- oder Chocoladencrême auf.

Bisquitschaum.

Man treibt 28 Dka. Butter flaumig ab, schlägt 16 Eidotter, eines nach dem andern hinein, rührt dazu 28 Dka. fein gestoßenen, an 2 Citronen abgeriebenen Zucker und zuletzt den Schnee von 4 Eiklar; wenn Alles gut verrührt ist, wird eine Form mit Butter ausgeschmiert, die Masse hineingethan und gebacken; will man diese Mehlspeise nicht in der Form auftragen, sondern ausstürzen, muß man die Form mit einem Butterteig ausfüttern.

Bisquit-Crême-Koch.

Man kocht 3 Dclt. Schmetten mit 8—10 Dka. Zucker und einem Stückchen Vanille ab und stellt es kalt. In einem Topfe werden 3 Kaffeelöffel Mehl mit ein paar Löffeln Schmetten ganz glatt gerührt und nach und nach 8—10 Eidotter, sowie der abgekochte Schmetten hineingegeben, worauf man das Ganze unter fortwährendem Sprudeln auf dem Rande des Herdes aufsteigen und dick werden läßt. Man belegt eine mit Butter bestrichene Form mit Biskoten oder Biscuitschnittchen, gießt einen Theil der Crême darüber, legt wieder eine Lage Bisquit, und so fort, bis oben auf Crême kömmt.

Dreitheiliger Bisquit-Auflauf.

6 Dotter mit 10 Dka. Zucker werden tüchtig abgetrieben, dann von 6 Eiklar Schnee langsam hinein verrührt; aus dieser Masse bäckt man auf einer mit Butter bestrichenen Omelettenpfanne in der Röhre drei Omeletten; wenn die erste gebacken ist, stürzt man sie auf eine mit Butter bestrichene und mit Mehl bestaubte Schüssel, bestreicht sie mit ziemlich flüssig gemachten Eingesottenem, legt die zweite Omelette darauf, bestreicht diese ebenfalls und legt dann die dritte auf, die oben mit einer Lage Zucker bestreut bleibt, worauf das Ganze noch eine viertel Stunde in die Röhre gestellt wird.

Kaiser-Koch.

Aus einem drittel Liter kalter Milch, 17 Dka. Butter und 14 Dka. Mehl macht man am Feuer einen Koch, rührt ihn so lange bis er kühl ist, gibt 10 Dotter, 21 Dka. Zucker, zehneinhalb Dka. fein gestoßene Semmelbröseln, 6 Löffel Rum und 11 Dka. fein würflig geschnittene Citronade dazu und treibt es eine halbe

Stunde recht ab. Zuletzt gibt man von 6 Eiklar den steifen Schnee dazu. Die Form wird ausgestrichen, ausgemehlt, die Masse hinein gegeben und in mittelheißer Röhre langsam gebacken

Kastanien-Mehlspeise.

14 Dka. Butter werden recht abgetrieben, dazu kommen: 6 Dotter, dann 11 Dka. Zucker mit Vanillegeschmack, 11 Dka. geschälte, geriebene Mandeln, ein viertel Kilo gebratene, durchs Sieb gedrückte Kastanien und von 6 Eiklar der steife Schnee. — Eine Form wird gut ausgestrichen, die Masse hinein gegeben und langsam gebacken.

Kastanienkoch ohne Butter.

Man treibt 14 Dka. Zucker mit 8 Dottern dick ab, rührt ein viertel Kilo geschälte, weich gekochte, durchpassirte Kastanien, 7 Dka. Semmelbröſel, etwas Vanille und von den 8 Eiklar festen Schnee hinein und kocht den Koch in ausgestrichener und ausgestreuter Form eine halbe Stunde in Dunst.

Kastanien-Koch.

Man schält und kocht 14 Dka. rohe Kastanien, zieht die innere Haut davon ab, übergießt sie mit Milch, gibt ein Stückchen Vanille dazu, kocht sie weich und drückt sie durchs Sieb. Dann rührt man fünfeinhalb Dka. Butter, 5 Dotter, zehneinhalb Dka. Zucker, 2 Löffel Maraschino damit gut ab, gibt den Schnee von 5 Klar dazu, streicht und streut eine Form aus und bäckt den Koch eine halbe Stunde. Kocht man ihn in Dunst, dann gebe man noch 7 Dka. fein geriebene Mandeln dazu. Aufgetragen wird er mit Fruchttunke oder Pomeranzencrême.

Schmetten-Auflauf.

Man treibt dreieinhalb Dka. Butter mit 4 Dottern ab, gibt nach jedem Dotter einen Eßlöffel dicken, rohen Schmetten und einen Löffel Zucker dazu und zuletzt von 4 Klar Schnee und 3 Löffel Mehl. Dies füllt man in eine ausgeschmierte, mit Mehl bestaubte Form, bäckt es oder kocht es in Dunst und trägt es mit Obstsaft oder Weinschaum auf.

Vanille-Auflauf.

2 Eßlöffel Kartoffelmehl läßt man in 3 Dclt. Schmetten aufkochen, gibt $10^1/_2$ Dka. Zucker und eine viertel Schote Vanille hinein, fügt 6 Dotter und von 6 Klar Schnee dazu und bäckt das Ganze in ausgeschmierter Form.

Feiner Rahm-Auflauf. (Bechamel.)

7 Dka. heiße Butter läßt man mit $10^1/_2$ Dka. Mehl aufschäumen, schüttet nach und nach einen drittel Liter Schmetten dazu und schlägt es anfangs am Rande der Platte, dann aber am Feuer ab, bis es einen feinen Teig bildet, der sich vom Löffel löst, rührt ihn, während er auskühlt, gibt 5 Dotter, $10^1/_2$ Dka. Zucker an Pomeranzenschale abgerieben und zuletzt von 5 Eiklar Schnee dazu und bäckt es oder kocht es eine halbe Stunde in Dunst. Auch kann man diesen Rahmauflauf mit 3 Löffel Aprikosen-Eingesottenem abtreiben.

Kartoffel-Pudding.

(Für 8—10 Personen.)

21 Dka. Butter werden mit 12 Dottern, 18 Dka. Zucker, anderthalb Dka. bitteren Mandeln, der Schale

von einer halben Citrone, etwas Salz, 68 Dka. gekochten, geriebenen Kartoffeln und Schnee von 12 Eiklar abgetrieben, in eine ausgeschmierte, mit Semmelbröseln bestreute Form gethan und eine Stunde in Dunst gekocht.

Chocolade-Auflauf.

Man treibt 7 Dka. Butter mit 4 Dottern, 7 Dka. Zucker, einer Prise Vanille, 7 Dka. ungeschälte geriebene Mandeln und 10½ Dka. erweichter Chocolade ab, mischt den Schnee von 4 Eiklar dazu und bäckt dies oder kocht es im Dunst eine halbe Stunde lang.

Oder: Man weicht eine abgeriebene Semmel in kalter Milch, zerdrückt sie, mischt sie mit 7 Dka. erweichter Chocolade und 3 Dclt. Milch, kocht dies auf, rührt, während es auskühlt, 7 Dka. Butter, 7 Dka. Zucker, Vanille, 6 Dotter und von 6 Eiklar Schnee dazu und bäckt es oder kocht es eine halbe Stunde in Dunst.

Chocolade-Koch mit Pomeranzengeschmack.

6 oder 7 kleine, abgeriebene Semmeln werden in einen halben Liter Schmetten geweicht und mit 6 Tafeln Chocolade zu einem dicken Brei eingekocht. Sobald dieser ausgekühlt ist, werden 10 Dotter, 4 Dka. Butter, 8 Dka. auf einer Pomeranze abgeriebener Zucker und von 8 Eiklar der Schnee hinein gerührt und das Ganze entweder als Koch gebacken oder als Pudding in Dunst gekocht.

Mehlspeise von gebranntem Zucker.

10½ Dka. Zucker mit ganz wenig Wasser befeuchtet, brennt man braun in einer sehr reinen Pfanne. Indessen quirlt man in 2½ Dclt. Schmetten 2½ Löffel

Mehl, gibt dies zu dem Zucker, sobald er braun geworden ist, und treibt es am Feuer so lange ab, bis die Masse ganz glatt verrührt ist, gibt die Pfanne dann vom Feuer weg und rührt weiter, bis der Teig kalt geworden ist. Nun treibt man in einer Schüssel 6 Dka. Butter flaumig ab, verrührt damit nach und nach 7 Dotter, 5 Dka. geschälte, fein gestoßene Mandeln, etwas Citronenschale, etwas fein gestoßenen Zucker, dann obigen Brandteig und zuletzt den steifen Schnee von 7 Eiklar. Diese Speise kann man entweder in der Röhre backen oder in Dunst kochen und mit Weinschaum auftragen.

Auflauf von saurem Schmetten.

4 Delt. saurer Schmetten wird mit 7 Dka. Mehl abgetrieben, bis beides ganz glatt und ohne Knötchen ist; dann kommen 5 Dotter, 7 Dka. auf Citrone abgeriebener Zucker und der Schnee von 5 Eiklar dazu. Der Auflauf wird in ausgeschmierter Form langsam gebacken.

Pomeranzen-Auflauf.

Man läßt $5^1/_2$ Dka. Butter heiß werden und 2 Löffel Mehl und ein drittel Liter gute Milch darin aufkochen, fügt 6 Dotter, 4 Löffel Zucker, von einer halben Pomeranze die Schale und von zweien den Saft hinzu, nimmt es vom Feuer weg und schlägt es mit der Schneeruthe, bis es kalt ist, mischt dann den Schnee von 6 Eiklar dazu und bäckt es oder kocht es in Dunst.

Koch von gekochten Pomeranzen.

Man kocht eine saftige, ungeschälte Pomeranze langsam, damit sie nicht aufspringt, 3 Stunden lang, wobei man jedoch nach jeder Stunde frisches Wasser

gibt, streicht sie durchs Sieb und rührt sie dann mit 10½ Dka. Zucker und 5 Dottern recht ab, gibt den Schnee von 5 Eiklar langsam verrührt dazu und bäckt den Koch oder kocht ihn 20 Minuten in Dunst.

Pomeranzen-Koch.

21 Dka. geschälte, gestoßene Mandeln, 21 Dka. an 2 Pomeranzen abgeriebener gestoßener Zucker werden mit einem ganzen Ei, 4 Dottern und dem Safte von 2 Pomeranzen eine Stunde lang abgeschlagen; zuletzt wird der Schnee von 4 Eiklar dazu gerührt, eine mit Butter bestrichene, ausgestreute Tortenform mit dem Teig vollgefüllt und dieser halb backen gelassen. 7 Dka. Zucker werden mit 2 Löffeln beliebigen Eingesottenem abgetrieben, der Schnee von 4 Eiklar wird löffelweise dazu gerührt und daraus auf dem Koch ein kranzförmiger Rand gebildet, der mit Zucker bestreut wird. Hierauf wird das Ganze erst fertig gebacken, doch muß Alles rasch gemacht werden, damit der Koch nicht zusammenfällt.

Koch von Citronade.

Man treibt 7 Dka. Butter, ein Ei, 5 Dotter, 10½ Dka. Zucker ab und gibt mit Schmetten befeuchtete Bröseln von 3 kleinen Kipfeln, 7 Dka. fein geschnittene Mandeln, 7 Dka. länglich geschnittene Citronade und zuletzt Schnee von 3 Eiklar dazu, gießt in eine ausgeschmierte, mit Papier ausgelegte Form, die man mit länglich geschnittener Citronade und detto Mandeln auslegt, vorsichtig diese Masse hinein und kocht sie eine halbe Stunde in Dunst.

Citronen-Mehlspeise.

Eine sehr reife Citrone kocht man durch 4 Stunden in ziemlich viel Wasser, welches man zweimal wechseln

muß, da die Speise sonst bitter wird. Die Citrone wird dann aufgeschnitten und nachdem man die Kerner entfernt hat, durchs Sieb gestrichen. Dann treibt man sie mit 6 Dottern, 14 Dka. Zucker eine halbe Stunde tüchtig ab, verrührt zuletzt den steifen Schnee von 6 Eiklar damit und bäckt das Ganze langsam lichtgelb.

Citronen-Auflauf. I.

Saft und Schale einer Citrone rührt man mit zehneinhalb Dka. Zucker ab, gibt nach und nach 5 Dotter, den Schnee von 5 Klar und einen Kaffeelöffel voll Mehl dazu und bäckt es in ausgestrichener, mit Mehl bestaubter Form eine viertel Stunde lang.

Citronen-Auflauf. II.

7 Dka. auf einer Citrone abgeriebener, fein gestoßener Zucker wird mit 4 Dottern sehr gut abgetrieben, bis die Masse dick geworden ist; dann gibt man 7 Dka. Mehl, den Saft einer halben Citrone dazu und verrührt zuletzt langsam damit den festen Schnee von vier Eiklar. Dies wird auf eine leicht mit Butter überstrichene Porzellanschüssel aufgehäuft und langsam licht gebacken.

Citronen-Auflauf. III.

Man zerläßt in einer Pfanne auf der Platte 14 Dka. Butter, gibt dazu 8 Dotter, 14 Dka. Zucker, an einer Citrone abgerieben und von einer Citrone den Saft, läßt Alles unter fortwährendem Rühren am Feuer dicklich werden, jedoch ohne es kochen zu lassen, zieht es vom Feuer weg und treibt es so lange ab, bis es ganz kalt ist. Nun gibt man den steifen Schnee von 8 Eiklar und 1 Eßlöffel Mehl, langsam verrührt, dazu, gibt es in eine ausgestrichene, ausgemehlte Form, stellt es in

ein Dunstbad, schiebt es damit unzugedeckt in eine mittelheiße Röhre und bäckt es darin langsam eine halbe Stunde.

Citronen-Auflauf mit Früchten.

7 Dka. Zucker werden an einer Citrone abgerieben, fein gestoßen und mit dem Safte einer ganzen Citrone in einer Schüssel mit 4 Dottern eine halbe Stunde abgetrieben; dann gibt man den festen Schnee von 4 Eiklar langsam dazu, bäckt die Masse in einer ausgestrichenen Form zur Hälfte, belegt den Auflauf mit eingesottenen Früchten und läßt ihn sodann langsam durch eine halbe Stunde fertig backen.

Kaffee-Mehlspeise.

Ein drittel Liter Mehl und 2 Delt. gute Milch kocht man zu einem dicken Kindskoch, gibt dazu noch auf der Platte einen Becher starken Kaffee (von 2 Dka.), läßt das unter fortwährendem Rühren kalt werden und mischt dann 6 Dotter, 6 Löffel fein gestoßenen Zucker und zuletzt von 6 Eiklar den steifen Schnee hinein. Man streicht eine Form mit Butter aus, bestreut sie mit Mehl und bäckt diese Mehlspeise langsam eine halbe Stunde. — Dazu gibt man folgende Crême: 3 Dotter werden in einem Töpfchen mit 9 Dka. Zucker und etwas Vanille abgequirlt und ein Becher sehr starker Kaffee und 2 Becher Schmetten siedend hinein gegossen, recht verrührt und gleich aufgetragen.

Kaffee-Auflauf.

Man kocht von anderthalb Dka. Kaffee eine Tasse voll, vermischt ihn mit 10 Dka. Mehl, 7 Dka. Zucker und etwas Vanille am Feuer zu einem Brei, treibt ihn bis zum Erkalten ab, rührt darunter 7 Dka. Zucker,

5 Dotter, den steifen Schnee von 5 Eiklar und bäckt den Auflauf auf einer Schüssel oder Form.

Mandel-Mehlspeise. I.

Man treibt 4 Dotter mit 7 Dka. Vanillezucker eine halbe Stunde ab, gibt dazu 10½ Dka. geschälte, geriebene Mandeln, zwei Stück kleine, geriebene Kipfel ohne Rinde und verrührt zuletzt den steifen Schnee von 4 Eiklar langsam hinein, streicht eine Form mit Butter aus, bestreut sie, gibt die Masse hinein und bäckt diese in nicht heißer Röhre.

Mandel-Mehlspeise. II.

Man läßt ⅓ Liter Mehl mit ⅓ Liter Schmetten aufkochen und läßt es überkühlen; dann treibt man 14 Dka. Butter ab, gibt 8 Dotter, 14 Dka. Zucker mit Citronengeschmack in das aufgekochte Mehl und von 8 Eiklar den steifen Schnee dazu; dies schüttet man in eine wohlausgeschmierte, lange Pfanne fingerdick auf, bestreicht es dick mit gehackten oder in Stifteln geschnittenen Mandeln, ganzen kleinen Rosinen, etwas kleingehackter Citronade und läßt es in der Röhre langsam backen; dann wird es in Stücke geschnitten, mit Zucker bestreut und mit Vanillecrême oder Weinschaum aufgetragen.

Feiner-Mandel-Koch.

14 Dka. Butter treibt man flaumig ab, dazu kommen: 9 Dotter, 18 Dka. Zucker (immer ein Dotter und ein Löffel Zucker), 18 Dka. fein geriebene, geschälte Mandeln, 14 Dka. fein gesiebte Semmelbröfel, von einer Pomeranze Saft und Schale und zuletzt von 7 Eiklar der steife Schnee. Man kocht diesen Mandelkoch in ausgestrichener und ausgemehlter Form eine halbe Stunde

in Dunst. — Will man ihn in der Röhre backen, welche aber dann nur mäßig heiß sein darf, so gibt man, statt von 7, von 9 Eiklar steifen Schnee.

Feine Kirschen-Mehlspeise.

Ein viertel Kilo Zucker reibt man an einer Citrone ab, stößt ihn fein, gibt dazu etwas Gewürznelken, etwas Zimmt, eine Tafel geriebene Chocolade, 7 Dka. mit der Schale geriebene Mandeln, 5 Dotter, ein hartes, großes, fein geriebenes Kipfel und von 5 Eiklar den steifen Schnee. Das Alles, sammt dem Schnee, wird eine halbe Stunde recht abgetrieben, eine Form mit Butter ausgeschmiert, die Masse hineingegeben, dicht mit Kirschen besteckt und eine halbe Stunde langsam gebacken. — Im Winter kann man Dunstkirschen geben und wenn die Mehlspeise gebacken ist, etwas von dem Safte darauf gießen. — Man kann diese Mehlspeise auch ohne Chocolade und ohne Gewürz machen, dann kommen aber drei kleine, harte, geriebene Kipfel dazu.

Dotterkoch.

7 Dka. Butter werden mit 4 hartgekochten, gut zerriebenen Dottern, 7 Dka. Zucker, Vanille und 7 Dka. gestoßenen Mandeln abgetrieben. Man rührt dann den Schnee von 4 Eiklar hinein und bäckt es in mit Butter ausgestrichener, mit Mehl ausgestaubter Form.

Schaum-Koch.

Man treibt 2 Eßlöffel voll Marillen- oder Ribis-eingesottenem mit einem Löffel Zucker und einem Eiklar eine halbe Stunde ab, gibt noch ein Eiklar und rührt es noch eine halbe Stunde ab, bis es recht fest ist; schlägt dann 2 Eiklar zu Schnee und mischt diesen

leicht in die andere Masse ein; häuft diese in einer ausgestrichenen Form auf und bäckt sie 10 Minuten in heißer Röhre.

Schmetten-Auflauf (grün).

6 Dotter, 6 Kochlöffel Mehl, 3 Dclt. Schmetten läßt man am Feuer dick werden, ohne daß es kocht, gibt etwas Spinattopfen (Anhang) dazu und läßt es kalt werden. Dann treibt man den grünen Brei mit 4 Dottern und 3 ganzen Eiern recht ab, gibt Zucker nach Belieben dazu, macht aus 6 Eiklar steifen Schnee, rührt ihn hinein und bäckt diese Mehlspeise langsam in gut ausgestrichener Form.

Markmelone.

14 Dka. geschälte und geriebene Mandeln, 14 Dka. Zucker und 8 Dotter werden eine halbe Stunde in einem tiefen Topfe abgeschlagen; dann kommt von 6 Eiklar Schnee, 7 Dka. fein gehacktes Mark, 5 Dka. fein geschnittene Citronade dazu; das Ganze wird in eine melonenartige mit Butterteig ausgelegte Form gethan, ein Deckel von Butterteig darauf gelegt und die Markmelone drei viertel Stunden in der Röhre gebacken. Schließlich stürzt man sie aus und bestreut sie mit Zucker. Der Butterteig wird von 14 Dka. Butter, 14 Dka. Mehl und 1 Dotter gemacht.

Mohr im Hemde.

10 Dka. Butter werden mit 10 Dka. Zucker, 14 Dka. sammt Schale gestoßenen Mandeln, 6 Dottern und 5 Tafeln geriebener Chocolade abgetrieben, der Schnee von 6 Eiweiß wird hineingerührt und das Ganze in einer glatten, wo möglich unten abgerundeten Form

im Dunst 1 Stunde lang gekocht. Man stürzt die Mehlspeise aus und überstreicht sie mit folgender Schaummasse:

14 Dka. Zucker werden in 2 Löffeln Wasser gekocht und von 2 Eiweiß wird ein sehr fester Schnee gemacht, in den man unter fortwährendem Rühren obigen Läuterzucker langsam eingießt. Trägt man diese Mehlspeise kalt auf, so überstreicht man sie statt mit Schneemasse mit süßem Schlagschmetten.

Plumpudding.

Ein halbes Kilo klein gehacktes Rindsfett, ein halbes Kilo Sultanen, ein halbes Kilo schwarze Rosinen, 14 Dka. Semmelbröſel, 2 Eßlöffel Zucker, von einer Citrone die Schale, eine halbe Muscatnuß, ein Weinglas Cognac, etwas Muscatblüthe und 6 ganze Eier werden vermengt und diese Masse in ein befettetes Tuch gebunden, durch 5 Stunden in Wasser gekocht, ausgestürzt und entweder trocken aufgetragen oder in die Mitte des Puddings eine Vertiefung gemacht, etwas Arrac oder Rum hineingegeben und dieser beim Auftragen angezündet.

Cabinet-Pudding.

Man macht von 6 Dottern, 21 Dka. Zucker, 10½ Dka. Mehl und 6 Eiklar Schnee einen Bisquitteig, den man auf bestrichenem und bestaubtem Blech backt, und sobald er gebacken ist, in 4 fingerdicke Blätter schneidet, die so groß sein müssen, wie die ausgestrichene, mit Papier belegte Tortenform; läßt auf einem Siebe verschiedenes Dunstobst abtropfen, mit dem man den Boden der Form gleichmäßig auslegt und legt ein Blatt von dem Bisquitteig darauf. Nun sprudelt man 1 Ei, 4 Dotter, 3 Dclt. Schmetten, 10½ Dka. Zucker

und 3 Löffel Maraschino ab und gießt etwas davon auf das erste Blatt des Bisquits, darauf legt man etwas von dem Obste, dann wieder ein Blatt, wieder von dem Gesprudelten u. s. f., bis das vierte Blatt oben kommt und der Rest des letzteren darauf gegossen wird. Dann kocht man den Pudding eine Stunde in Dunst, stürzt ihn aus, löst das Papier ab und gibt eine leichte Crême dazu.

Maraschino-Auflauf.

14 Dka. Butter, 14 Dka. Zucker, 16 Dka. Mehl, 2 Dclt. Schmetten werden unter immerwährendem Rühren zu einem Brei gekocht, welchen man, nachdem er ausgekühlt ist, mit 6 Dottern abtreibt, mit Schnee von 6 Eiklar und 2½ Löffeln Maraschinolikör vermengt und in einer ausgestrichenen Form backen läßt.

Malaga-Pudding.

Man treibt 14 Dka. Butter ab und rührt 14 Dka. Zucker, 8 rohe Dotter und 14 Dka. geschälte, fein geriebene Mandeln, 8 hartgekochte, durchs Sieb gedrückte Dotter und von 6 Eiklar festen Schnee hinein. Diese Masse wird in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgestaubte Puddingform zwei fingerhoch eingefüllt; darauf legt man Stücke von in Malagawein getauchten Biskoten, dann wieder etwas von der Masse, wieder Biskoten, bis der letzte Theil der Masse das Ganze bedeckt, worauf dieser Pudding eine Stunde in Dunst gekocht wird; man kann dazu Weinschaum von Malaga geben oder ihn nur mit Zucker bestreuen.

Bäckereien.

Magdalenen-Kuchen.

Man nimmt drei Eier schwer, Zucker, Mehl und Butter, läßt letztere zergehen, mischt Alles zusammen und gibt festen Schnee von 3 Klar dazu, bäckt das in einer bestrichenen Tortenform und sticht, wenn der fertige Teig noch heiß ist, kleine Kuchen daraus, die man mit Eingesottenem bestreicht und dann doppelt aufeinander legt. Auch kann man in den rohen Teig frische oder eingekochte Kirschen geben.

Streusel-Kuchen.

Man macht einen Hefenteig, läßt ihn aufgehen, walzt ihn dünn, tellergroß aus und gibt ihn auf ein mit fettem Papier belegtes Backblech. — 7 Dka. gute Butter läßt man in einer Pfanne zergehen, mischt dazu 3 Dclt. Mehl, 4 Dka. abgezogene, fein gehackte Mandeln, 4 Dka. gestoßenen Zucker, etwas Citronenschale und rührt das so untereinander, daß es erbsengroße Brocken formt, bestreicht die Teigplatte mit zerklopftem Ei, durchsticht sie mit einer großen Gabel, um das Blasenwerfen zu verhindern, bestreut sie fingerhoch mit den Mehlbrocken und bäckt sie in guter Röhre lichtgelb.

Berliner Kuchen.

21 Dka. Butter treibt man gut ab, verrührt damit nach und nach 4 Dotter, 5 ganze Eier, beinahe 2 Delt. Milch, worin 2 Dka. Hefe aufgelöst wurden, 2 Löffel feinen Zucker und 28 Dka. Mehl. Die Hälfte des Teiges füllt man in eine mit Butter ausgestrichene Tortenform. Darauf streicht man Eingesottenes, welches mit 7 Dka. geschälten Mandeln und 7 Dka. Rosinen, beides fein geschnitten verrührt wurde. Darüber macht man von dem übrigen Teig ein Gitter, läßt nun den Kuchen gehen, bestreicht ihn mit Ei, bäckt ihn langsam und bestreut ihn, wenn er erkaltet ist, mit Zucker.

Bisquit-Kuchen.

6 Eier schwer Butter, 6 Eier schwer Zucker, 6 Eier schwer Mehl. — Zuerst wird die Butter weiß abgetrieben, dann kommen unter fortwährendem Rühren die 6 ganzen Eier, der fein gestoßene Zucker, welcher an einer Citrone vorher abgerieben wird, und das Mehl dazu. Ist der Teig fertig, dann macht man eine Papierkapsel, diese gibt man auf ein Backblech, streicht die fertige Masse gleichmäßig hinein, besteckt den ganzen Kuchen entweder dicht mit frischen, schwarzen Kirschen oder Weichseln, oder man läßt ihn erst backen, belegt ihn dann mit Eingesottenem und bestreut ihn, wenn er zerschnitten ist, mit Zucker.

Kirschkuchen. I.

(Für 12 Personen.)

Am Nudelbrett macht man von 42 Dka. Mehl, 28 Dka. Butter, 14 Dka. Zucker (an etwas Citronenschale abgerieben) und 4 rohen Dottern einen Teig, walzt davon 2 Kuchenblätter aus, belegt eines dicht mit Kirschen, streut etwas Zucker darauf, deckt das

zweite Kuchenblatt darauf, schlägt von dem ersten, etwas größeren Teige einen kleinen Rand über das Deckblatt, so daß kein Saft entweichen kann, überstreicht den Kuchen mit gut zerklopftem Ei, bestreut ihn stark mit Zucker und fein gehackten oder gestoßenen Mandeln und bäckt ihn langsam goldgelb. Man kann von der Hälfte dieser Masse eine ungedeckte Torte machen, indem man ein Tortenblatt formt, mit einem kleinen Teigrand umgibt, es mit Kirschen belegt, reich mit Zucker und Mandeln bestreut und in einem Tortenreifen bäckt.

Kirschkuchen. II.

Man treibt 14 Dka. Butter ab und gibt dazu 4 Dotter, 4 in Milch geweichte, ausgedrückte Semmeln, 14 Dka. Zucker, an einer Citrone abgerieben, 4 geriebene, fein durchsiebte Semmeln und von 4 Eiklar steifen Schnee. — Diese Masse kömmt in eine gut ausgestrichene, niedrige Blechform und wird mit Kirschen und Weichseln, oder nur mit Weichseln dicht bedeckt; der Kuchen wird in mittelheißer Röhre gebacken und so lange er noch warm ist, reichlich mit Zucker bestreut.

Kirschkuchen. III.

Man treibt 14 Dka. Butter tüchtig ab und rührt, unter fortwährendem Abtreiben 14 Dka. fein gesiebten Zucker, dann 4 Dotter, 2 ganze Eier und 17½ Dka. Mehl nach und nach hinein. In diese Masse mischt man einen Liter Weichseln oder Kirschen, streicht das Ganze in eine mit Butter ausgestrichene Papierkapsel (Vork.) daumendick und bäckt es nur mäßig schnell.

Kleine Kirschkuchen. IV.

42 Dka. Mehl, 28 Dka. Butter, 14 Dka. Zucker, von einer halben Citrone die Schale, 5 Dka. mit der Schale geriebene Mandeln und etwas Zimmt werden am Nudelbrette zusammengemengt und dann ausgewalzt. Daraus werden mit einem Krapfenausstecher runde Stückchen ausgestochen, mit je 4 Kirschen belegt, mit einem zweiten größeren Stück Teig bedeckt, ringsum angedrückt und nochmals ausgestochen, mit zerklopftem Ei bestrichen, mit Zucker und fein gehackten Mandeln bestreut und langsam gebacken.

Bisquit-Kirschkuchen.

Man nimmt je drei Eier schwer Butter, Mehl und Zucker. Die Butter treibt man mit dem Zucker recht flaumig ab, gibt 3 Dotter, von 3 Eiklar den Schnee und zuletzt das Mehl langsam dazu, macht eine Papierkapsel, streicht die Masse kleinfingerdick hinein, besteckt sie ziemlich dicht mit Kirschen oder Weichseln und bäckt sie in mittelheißer Röhre gelb.

Weichsel-Kuchen. I.

Man treibt 14 Dka. Butter recht ab, gibt dazu noch und nach 6 Dotter, 14 Dka. fein gesiebten an einer Citrone abgeriebenen Zucker, und 14 Dka. fein geriebene, geschälte Mandeln, von 3 Eiklar festen Schnee und so viel fein gesiebte Bröseln, daß die Masse dicklich aussieht. Das Alles kommt in eine Papierkapsel, wird mit frischen Weichseln ziemlich dicht besteckt und auf ein Backblech in mittelheißer Röhre gebacken.

Weichsel-Kuchen. II.

14. Dka. fein gestoßener Zucker, 14 Dka. fein geriebene, ungeschälte Mandeln, 7 Dotter, ein klein wenig Gewürz (eine Gewürznelke ein wenig Zimmt) treibt man eine halbe Stunde ab.

Dann gibt man dazu 7 Dka. geriebene Chocolade, die Brösel eines kleinen, harten Kipfelchens, 4 Dka. klein geschnittene Citronade, den steifen Schnee von 5 Eiklar und die Weichseln aus einem Dunstglas mittlerer Größe. — Die Masse wird in eine ausgestrichene Tortenform gefüllt, langsam gebacken, und wenn sie überkühlt ist, mit etwas von dem Safte der Weichseln, der sich ganz einziehen muß, übergossen.

Dieser Kuchen läßt sich mehrere Tage aufbewahren.

Weichsel-Kuchen. III.

17 Dka. Butter werden mit 21 Dka. Zucker und 4 Dottern durch eine halbe Stunde flaumig abgetrieben; dann kommen 21 Dka. Mehl, etwas Salz und der Schnee von 4 Eiweiß dazu.

Dieser Teig wird entweder in runder oder viereckiger Form auf einem befetteten Papier, fingerdick aufgestrichen, mit Weichseln ohne Kerne besteckt und mit Zucker und Mandeln (in Stiften) bestreut, langsam auf einem Bleche gebacken.

Weichsel-Kuchen mit Schnee.

14 Dka. Mehl, 7 Dka. Butter, 3 Dka. Zucker und 2 Dotter werden zu einem Teig angemacht, der messerrückendick auf ein Blech gedrückt und lichtgelb gebacken wird.

Dann belegt man ihn mit ausgekernten Weichseln, streicht von 6 Klar, Schnee mit 28 Dka. Zucker ver-

mischt, darüber und läßt diesen Kuchen noch einmal in der Röhre so lange, bis der Schnee oben goldgelb ist.

Vorzüglicher Weichselkuchen.

Man treibt 28 Dka. Butter flaumig ab und mengt dann: 21 Dka. geschälte, geriebene Mandeln, 28 Dka. an einer Citrone abgeriebenen Zucker, ein ganzes Ei, ein Dotter, 16 harte durchgestrichene Dotter und 28 Dka. Mehl hinein.

Der Teig wird getheilt, die eine Hälfte, so gut es geht, ausgewalzt und auf ein Blech gebreitet, mit frischen oder eingekochten Weichseln belegt und mit der zweiten Hälfte bedeckt. Ehe man den Kuchen in die Röhre gibt, wird er mit Ei bestrichen und mit gehackten Mandeln und Grobzucker bestreut.

Anm.: Gibt man frische Weichseln, so muß eine Lage Zucker darauf kommen; eingekochte Weichseln sind süß genug.

Obstkuchen.

10 Dka. Butter, 11½ Dka. Mehl, 7 Dka. Zucker und 7 Dka. geschälte und fein geriebene Mandeln werden zu einem Teig gut vermischt, dann rund ausgewalzt, auf einem Tortenblatt blaßgelb gebacken und wenn der Kuchen überkühlt ist, mit Pomeranzen-eingesottenem oder Aprikosen belegt. — Sodann macht man von 4 Eiklar einen festen Schnee, mischt dazu 16½ Dka. Vanillezucker, streicht ihn über den Kuchen und gibt diesen nochmals in die Röhre (nicht zu heiß), damit der Schnee steif wird.

Weintraubenkuchen.

56 Dka Mehl, 42 Dka. Butter, 28 Dka. Zucker, 3 Löffel Schmetten, 1 ganzes Ei und 2 Dotter werden

auf dem Brette angemacht und fingerdick auf das Blech gelegt, halb gebacken. Dann macht man von 9 Eiklar Schnee, gibt 31 Dka. fein gestoßenen Zucker, 21 Dka. sammt den Schalen geriebene Mandeln und 84 Dka. abgerebelte Trauben hinein, streicht es leicht über den Kuchen und läßt ihn langsam fertig backen.

Statt Trauben kann man auch Apfelspalten oder Weichseln geben.

Apfelkuchen.

Es wird ein tellergroßer Kuchen, entweder aus Butterteig oder aus mürben Teig gebacken, der mit einem Rande versehen ist. Man schält 15 Aepfel feiner Gattung, schneidet sie in Achtel, läßt 20 Dka. Zucker spinnen, gibt die Aepfel hinein und mischt dazu ziemlich viel fein geschnittene Citronade und den Saft einer Citrone. -- Die Aepfel müssen weich aber nicht breiartig aussehen, und sollen die Apfelscheiben im Ganzen bleiben; man nimmt sie auf eine Schüssel, läßt den Saft dick einkochen, gießt ihn auf die Aepfel und streicht das Ganze noch lau auf den Kuchen, welcher ausgezeichnet ist.

Gefüllter Apfelkuchen.

28 Dka. Mehl und 14 Dka. Butter bröselt man, gibt 7 Dka. Zucker, 2 Dotter, 1 Ei und Citronenschale dazu, macht am Nudelbrett schnell einen Teig, walzt ihn in 2 gleich große Theile, legt den einen mittelst des Nudelwalkers auf ein Backblech, macht eine Fülle aus gehobelten Aepfeln, Sultanen, Zucker, Citronade, belegt den am Backblech liegenden Teig recht dicht damit, legt dann den andern Theil darauf, bestreicht den Kuchen mit zerklopftem Ei und bäckt ihn langsam goldgelb.

Aenni-Kuchen.

Zwei Dotter werden mit 3½ Dka. Zucker dick abgetrieben, der Schnee von 2 Eiklar, 3½ Dka. Mehl und zuletzt 3½ Dka. zerlassene Butter schnell und leicht hinein verrührt; das Ganze wird in einem viereckigen Streifen goldgelb gebacken. Es bildet eine zweimesserdicke Unterlage für folgende Fülle: 1 Kilo geschälte Aepfel in Wasser gedünstet mit Beigabe von einem Stückchen Citronenschale werden durchpassirt u. mit 7 Dka. Zucker dick eingekocht, ausgekühlt und fingerdick aufgestrichen. Darauf kommt eine dünne Schichte Himbeersulz und dann ein durchsichtiger Ueberguß mit Rumgeschmack. Der Kuchen wird in längliche Stücke geschnitten, die mit Pistazien und eingekochten Weichseln verziert werden.

Kranz von flaumigem Hefenteig.

Man treibt 8 Dka. Butter ab, schlägt 2 ganze Eier und 3 Dotter hinein, gibt Citronenschale, 5 Dka. Zucker, etwas Salz, 3 Dka. Hefe, 8 Dclt. Mehl und so viel Milch dazu, daß ein fester Striezelteig daraus wird; schlägt diesen ab, bis er große Blasen wirft und läßt ihn gehen; treibt währenddem 7 Dka. Butter flaumig ab, walzt den Teig aus, streicht die Butter darauf, überschlägt dies einigemale wie einen Butterteig, theilt das Ganze in 3 Theile, flicht leicht einen Kranz daraus, läßt ihn noch einmal aufgehen, bestreicht ihn mit Ei, streut Zucker und gehackte Mandeln darauf und bäckt ihn in nicht zu heißer Röhre.

Dieser Hefenteig darf nicht geschnitten, sondern muß auseinander gerissen werden und muß ganz wollig und flaumig aussehen, so lange er frisch ist.

Striezel. I.

Man macht aus 7 Dka. Hefe, etwas Mehl, Zucker und Milch ein wenig Teig an (Gährteig), den man aufgehen läßt; dann gibt man 7 viertel Liter Mehl, 7 Löffel zerlassene Butter, etwas Salz, Citronenschale, Muscatblüthe, 16 Dka. Zucker und den Hefenteig in eine Schüssel, worin man mit guter Milch einen festen Teig anmacht, welcher recht abgeschlagen und dann aufs Nudelbrett gegeben wird. Man knetet ihn, bis er recht glatt und glänzend geworden, mischt nun 10 Dka. grob gehackte, abgeschälte Mandeln und 10 Dka. Rosinen hinzu und läßt ihn an einem wenig warmen Orte 2—3 Stunden gehen. Nachher schneidet man den Teig in 9 gleiche Stücke, walkt mit den flachen Händen daraus 60—70 Ctm. lange Rollen, flicht aus 4 derselben erst die Unterlage des Striezels, dann aus 3 Theilen die mittlere Lage und windet schließlich die letzten 2 Rollen, welche den obersten Theil des Striezels bilden, gleich einem lockeren Stricke zusammen. Man bestreicht dies mit in zerlassener Butter zerklopften Dotter, läßt es noch eine halbe Stunde an einem warmen Orte gehen und bäckt es langsam eine Stunde lang.

Striezel. II.

42 Dka. Mehl, 21 Dka. Butter, 3 Dotter, 21 Dka. Zucker, 7 Dka. Mandeln, 7 Dka. Rosinen, $3^1/_2$ Dka. Hefe, ein drittel Liter Milch. — Man macht von der Hefe einen Gährteig (Anh.), bröckelt die Butter in das Mehl, gibt zuerst die Hefe, dann die Dotter, Zucker, etwas Salz und Citronenschale hinein, macht in der Schüssel den Teig mit Milch an, arbeitet ihn am Nudelbrett recht glatt ab, gibt nun die fein gehackten Mandeln, dann die Rosinen dazu und läßt ihn aufgehen, flicht

einen gewöhnlichen Striezel, wie Nr. I, bestreicht ihn mit zerklopftem Ei, läßt ihn abermals aufgehen und bäckt ihn langsam goldgelb.

Striezel. III.

Ein halbes Kilo Mehl wird mit einem viertel Kilo Butter in einer Schüssel abgebröselt, worauf man ein viertel Kilo gestoßenen Zucker, einen Löffel Salz und von einer halben Citrone gehackte Schale dazurührt; nun wird ein Gährteig von 5 Dka. Hefe, ein drittel Liter lauwarmer Milch, 2 Dottern und einem halben Kilo Mehl gemacht und aufgehen gelassen; dann wird Alles zusammen am Nudelbrett mit der Hand fest durchgearbeitet und 10 Dka. Rosinen und 10 Dka. geschälte, länglich geschnittene Mandeln dazu gegeben. Der Teig wird in neun Theile geschnitten und so behandelt, wie in Striezel I angegeben.

Böhmischer Striezel.

Man macht von 28 Dka. Mehl, 7 Dka. Butter, 7 Dka. Schmalz, 7 Dka. Zucker, einem Ei und einem Kaffeebecher Milch, 4 Dka. Hefe einen Teig an, läßt ihn gähren, mengt 7 Dka. Mandeln, 7 Dka. Sultanen, 7 Dka. Citronade hinein, formt den Striezel, läßt ihn nochmals aufgehen, bestreicht ihn oben mit Ei und läßt ihn backen.

Striezel mit Mandeln und Rosinen.

25 Dka. Butter, 25 Dka. Zucker, ½ Kilo Mehl werden am Brette gebröselt.

Von 5 Dka. Hefe, ⅓ Liter heißer Milch, 2 Dottern und ½ Kilo Mehl läßt man in einer Schüssel

einen Dampfteig aufgehen, verrührt ihn mit dem ersten Teige und verarbeitet ihn tüchtig mit der Hand. Dann mischt man ½ Eßlöffel Salz, von ½ Citrone die gehackte Schale, 14 Dka. Rosinen und 14 Dka. geschälte, länglich geschnittene Mandeln hinein, theilt die Masse in 9 Theile, macht aus jedem eine halbmeterlange Rolle und flicht den Striezel daraus, den man auf dem Bleche aufgehen läßt, mit Eiklar befeuchtet und 1 Stunde in mittelheißer Röhre bäckt. Aus demselben Teige kann man auch Osterbrode machen.

Anmerkung: Den Striezel macht man, indem man 4 Rollen zuerst, dann 3 und endlich 2 Rollen geflochten auf einander legt.

Osterbrod.

21 Dka. Butter werden flaumig abgetrieben, dann nach und nach 2 Dotter, 14 Dka. Zucker, 4 Dka. in etwas Milch aufgeweichte Hefe, 1 Kilo Mehl, 4 Dclt. laue Milch, etwas Salz und Citronenschale beigemengt. Wenn dies Alles sehr gut verrührt ist, läßt man den Teig gehen. Sobald er aufgegangen ist, gibt man ihn auf das Nudelbrett und arbeitet ihn noch mit den Händen recht durch, wobei man Sultanen, geschnittene Mandeln und etwas Citronade mit hineinknetet. Nun formt man einen runden Laib daraus und läßt ihn nochmals gehen. Ehe man denselben in die Röhre gibt, wird er oben mit dem Messer kreuzweise ein wenig eingeschnitten und dann mit Ei bestrichen.

Osterkuchen.

Man macht einen Hefenteig von 5 Dka. Hefe (siehe Gährteig, Anh.), bröselt in 2 Kilo Mehl 40 Dka. Butter, gibt den aufgegangenen Hefenteig, 3 Dotter,

1 Ei, Salz, Citronenschale und etwas Zucker dazu und macht einen festen Teig, den man gut abschlägt und aufgehen läßt. Ist das geschehen, wird er aufs Nudelbrett gelegt, geknetet, bis er sich fest anfühlt und ein runder, kreuz und quer leicht eingeschnittener Osterkuchen daraus geformt, den man mit zerklopftem Ei bestreicht, am Backblech eine halbe Stunde gehen läßt und langsam bäckt.

Stollen von Plunderteig.

Man macht von 14 Dka. Mehl, 4 Dka. Hefe und etwas lauer Milch einen Gährteig und läßt ihn aufgehen; nun rührt man in 42 Dka. Mehl, ein ganzes Ei, 2 Dotter, Salz, geriebene Citronenschale, 7 Dka. Zucker und lauwarme Milch zu einem weichen Teige, mischt dazu 7 Dka. Butter nebst dem aufgegangenen Gährteig und schlägt nun den ganzen Teig tüchtig ab; derselbe muß so fest sein, daß man ihn ausrollen kann. — 28 Dka. Butter knetet man in kaltem Wasser, formt sie zu einer Scheibe und trocknet sie mit einem Tuche ab, damit nicht die geringste Feuchtigkeit darinen bleibt. Nun rollt man den Teig zu einer fingerdicken Platte, legt die Butterscheibe darauf, schlägt den Teig von allen Seiten darüber, rollt ihn wieder, überschlägt ihn wie zuvor und wiederholt dieses Verfahren drei bis viermal; zuletzt wird der Teig dünn ausgewalzt, mit zerlassener Butter bestrichen, mit gehackten Mandeln und Rosinen bestreut, zu einer Wurst zusammengerollt, welche man wie ein großes Bretzel oder wie zwei Stollen formt und auf das Blech legt, um es hoch aufgehen zu lassen; dann bestreicht man das Ganze mit zerklopftem Ei und bäckt es bei guter Hitze; wenn es fertig gebacken ist bestreicht man es mit zerlassener Butter und streut Zucker darauf; der Stollen ist ganz frisch am besten.

Sächsischer Stollen.

Die Zuthaten zu demselben sind: 19 Dka. Butter, 19 Dka. Schmalz, 56 Dka. Mehl, 12 Dka. Zucker, 6 Dka. Mandeln, 12 Dka. Citronade (beides fein gewiegt), 12 Dka. große Rosinen, 6 Dka. Sultanen, 1 Dka. mit einem Eßlöffel Milch gestoßene, bittere Mandeln, 5 Dka. Hefe, 2 Dclt. Milch, 1 Dotter, 1 Messerspitze Salz. — Man läßt die Hälfte des Mehles mit der Hefe recht aufgehen, treibt während dem die Butter und das Schmalz tüchtig ab und vermengt diese dann sammt der zweiten Hälfte des Mehles mit dem Gährteig, mit der Fülle und all den oben benannten Dingen, worauf man das Ganze nochmals aufgehen läßt. Sobald dies geschehen, wird der Teig auf einem Brette zu einer Rolle geformt, die mit dem Nudelwalker in der Mitte eingedrückt wird, so daß sich eine Mulde zwischen zwei erhöhten Rändern bildet, wovon der eine auf den andern gelegt wird. Die dünne Seite, die durch die Mulde gebildet ist, wird nochmals eingedrückt und der Stollen oben mit Wasser beschmiert und auf einem bemehlten Bleche erst in sehr heißer Röhre, dann in mäßig warmer Röhre gebacken.

Sobald er gebacken ist, wird er noch heiß zweimal mit Schmalz bestrichen und mit Zucker bestreut, so daß sich oben eine förmliche Zuckerkruste bildet.

Gefülltes Riesen-Kipfel.

Man bröselt in einer Schüssel ein halbes Kilo Butter mit 25 Dka. Mehl, 25 Dka. gestoßenem Zucker von einer halben Citrone fein gewiegte Schale und 1 gestrichenen Löffel Salz, gibt einen Gährteig von $^3/_8$ Liter warmer Milch 5 Dka. Hefe, 2 Dotter und ein halbes Kilo Mehl, nachdem er aufgegangen ist, dazu, arbeitet das Ganze auf

einem Brette zu einem festen Teig tüchtig durch, walzt denselben dünn aus und belegt ihn mit je 7 Dka. zu Würfel geschnittener Citronade, Orangenschale, in Dunst gekochten Pfirsichen, Aprikosen und Reineclauden, dann Rosinen, Corinthen, Datteln, Feigen, rollt ihn wie ein großes Kipfel zusammen, das in der Mitte breit, an den Enden spitzig ist und läßt dies Riesenkipfel auf dem Backblech aufgehen, bevor man es mit Eidotter bestrichen, 1 ganze Stunde backen läßt. Man schneidet es erst am nächsten Tage in schräge Stücke.

Teplitzer Kaffeekuchen.

Man treibt 5 Dka. Schmalz und 5 Dka. frische Butter (oder falls man kein Schmalz hat, 12 Dka. Butter) eine viertel Stunde gut ab, gibt nach und nach 7 Dotter, 7 Dka. Zucker, etwas gehackte Citronenschale und eine Messerspitze Salz dazu; darauf schüttet man 7 Dka. Mehl ohne zu rühren; in einem zweiten Gefäß macht man einen Gährteig von 2 Dka. Hefe, 6 Eßlöffeln Schmetten und 7 Dka. Mehl, den man aufgehen läßt; nachher verrührt man ihn mit dem ersten Teige, füllt ihn in eine mit Butter ausgeschmierte Tortenform, bestreicht ihn oben mit Eiklar, bestreut ihn mit gehackten Mandeln und läßt ihn in mittelheißer Röhre $^{3}/_{4}$ Stunden lichtbraun backen; wenn er ausgekühlt ist, so löst man den runden Reifen von der Form und läßt den Kuchen auf der Platte.

Königs-Kuchen.

21 Dka. Butter, 28 Dka. Zucker und 10 Dotter werden flaumig abgetrieben und etwas Citronenschale und, 2 Dka. Mehl hinein gegeben, damit der Teig nicht zusammen rinnt. Zuletzt werden fester Schnee von 10 Eiklar und 21 Dka. Mehl leicht verrührt.

Ein Schneekessel wird mit Butter bestrichen, mit Seidenpapier ausgelegt, die obige Masse hinein gegossen und ohne daß man viel damit rührt, in mittelheißer Röhre 1 Stunde gebacken. Wenn der wie ein Laib Brot geformte Kuchen ausgestürzt und ausgekühlt ist, übergießt man ihn mit Chocolade oder Punschglasur.

Feiner Gugelhupf. I.

In 56 Dka. Mehl bröselt man 35 Dka. Butter gibt dann 6 Dotter, 2 ganze Eier, einen Kaffeelöffel voll Schmetten, etwas Salz, 2 Löffel feingesiebten, an Pomeranzenschale abgeriebenen Zucker, 4 Löffel gute Hefe dazu, schlägt den Teig gut ab, gibt ihn in eine sehr reich mit Schmalz ausgestrichene Form und bäckt ihn bei mäßiger Hitze. Man kann diesem Gugelhupf auch 16 Dka. Sultanen und 6 Löffel Madeira beimengen.

Gugelhupf, fein. II.

Man treibt 7 Dka. Butter ab, gibt dazu 2 ganze Eier, einen aufgegangenen Gährteig von 3 Dka. Hefe 2 Dclt. Schmetten, 10 Dka. an einer Citrone abgeriebenen Zucker, einige geschälte gestoßene Mandeln und 5 Dclt. feines Mehl. Das Alles wird zusammen recht abgearbeitet, in eine reich mit Schmalz ausgestrichene Form gegeben, darin gehen gelassen und langsam gebacken.

Feiner Gugelhupf. III.

Man macht von 3 Kochlöffeln Mehl, etwas Milch und 3 Dka. Preßhefe einen Gährteig; treibt 28 Dka. Butter flaumig ab und gibt 4 ganze Eier, 2 Dotter, und ½ Kilo Mehl so dazu, daß man stets ein Ei mit einem Löffel Mehl hinein verrührt, damit der Teig nicht rinnt, dann kommt der Gährteig, 2 Dclt. gute

Milch, 14 Dka. Zucker mit Citronengeschmack und etwas Salz dazu und wird dieser feste Teig so lange abgeschlagen, bis er sich vom Kochlöffel ablöst. Man gibt den Gugelhupf in eine wohl ausgeschmierte Form, läßt ihn gehen und bäckt ihn langsam.

Bisquit-Gugelhupf.

Man treibt 8 Dotter mit 16 Dka. Zucker dick ab, gibt 4 Dka. geschälte, gestoßene Mandeln 4 Dka. zerlassene Butter, 4 Dka. Sultanen den steifen Schnee von 8 Eiklar langsam und zuletzt 14 Dka. fein gesiebtes Mehl dazu, bestreicht und bemehlt eine Form, streut sie mit gehackten oder stiftlich geschnittenen Mandeln aus und bäckt den Gugelhupf in mittelheißer Röhre langsam.

Bisquit-Gugelhupf mit Ueberguß.

5 ganze Eier und 2 Dotter schlägt man am Rande des Herdes so lange, bis sie ganz dick sind, stellt sie dann etwas weg und rührt gewiegte Citronenschale, 5 Dka. zerlassene Butter, 10 Dka. Zucker, 12 Dka. Mehl und 10 Dka. Zucker rasch und leicht hinein, streicht eine Form mit Butter aus, bestäubt sie mit Mehl, gibt die Masse hinein und läßt sie eine halbe Stunde backen.

Ist der Gugelhupf ausgestürzt, übergießt man ihn mit folgender Glasur: 10 Dka. Zucker, an einer Citrone abgerieben, wird mit 6 Eßlöffeln Wasser einmal aufgekocht, mit 28 Dka. Staubzucker und dem Safte einer Citrone verrührt und über den Gugelhupf gegossen.

Anmerkung: Ehe man den Gugelhupf glasirt, kann man ihn ganz dünn mit Marillen, oder Himbeereingesottenem bestreichen.

Gugelhupf ohne Hefe.

5 Dka. Butter und 2 Dka. Schmalz treibt man flaumig ab, rührt 10 Dka. Zucker, 20 Dka. Mehl, 4 Dotter, von einer halben Citrone die Schale und eine kleine Tasse lauwarme Milch hinein. Zuletzt rührt man von 4 Eiklar steifen Schnee langsam dazu. — Wenn dies Alles gethan und die Form bereits ausgeschmiert und ausgestreut ist, fügt man ein Backpulver, mit einer Prise Mehl vermengt, bei und backt den Gugelhupf sogleich in mittelheißer Röhre.

Gugelhupf von Kartoffelmehl.

6 Dotter, 2 ganze Eier gibt man mit 14 Dka. fein gestoßenem Zucker mit etwas Vanille oder Citronengeschmack in einen Topf, stellt denselben in eine Schüssel mit heißem Wasser und treibt es auf der Platte eine Stunde ab, bis der Topf beinahe voll und die Masse ganz dick ist. Das Wasser muß gewechselt werden, da es sehr heiß sein muß. Nun gibt man von einer halben Citrone den Saft dazu und rührt langsam, durch einen Sieblöffel (um keine Knollen zu haben), 14 Dka. Kartoffelmehl hinein. Eine Form wird gut ausgestrichen, die Masse hinein gefüllt und eine Stunde langsam gebacken.

Zwicback.

7 Dka. Butter werden flaumig abgetrieben und nach und nach 7 Dka. Zucker an einer halben Citrone abgerieben, 3 Dka. Hefe (als Gährteig angemacht) ein Ei, 10 Dka. abgezogene, geriebene Mandeln, 42 Dka. Mehl und nur so viel Milch hinein verrührt, daß der Teig sehr fest bleibt. Nun wird derselbe recht abge=

schlagen, 3 lange Rollen daraus geformt, die, nachdem sie langsam aufgegangen sind, in mittelheißer Röhre schön gebacken werden.

Am nächsten Tage werden sie in gleiche, nicht dicke Scheiben geschnitten, dieselben in Vaniliezucker, der mit etwas Zimmt gemischt ist, eingewickelt und neben einander auf das Backblech gelegt um in einer nur mittelheißen Röhre zu trocknen, wobei sie einmal gewendet werden müssen.

Zwieback ohne Mandeln.

4 ganze Eier, 14 Dka. gestoßenen Zucker und 14 Dka. Mehl rührt man in einem hohen Topfe mit der Schneeruthe so lange auf der Platte, bis es dick wird, läßt es nun auskühlen, füllt es in eine mit Butter ausgestrichene Bischofbrodform und bäckt es in der Röhre goldgelb; dann stürzt man es aus und schneidet fingerdicke Scheiben, die man auf einem Backblech in lauwarmer Röhre noch abtrocknen läßt.

Kleiner Mandel-Zwieback.

28 Dka. Zucker werden mit 4 ganzen Eiern eine Stunde abgetrieben. Dazu gibt man 7 Dka. Kleine Rosinen, 7 Dka. klein geschnittene Citronade, 2 Dka. Pistazien, 7 Dka. geschnittene Sultanen, 14 Dka. geschälte, geriebene Mandeln, etwas Citronenschale oder Vanille und so viel Mehl, daß daraus ein fester Teig wird, aus dem man 4 dünne, 30 Ctm. lange Rollen macht.

Diese werden mit Ei bestrichen, mit Hagelzucker (grob gestoßen) bestreut, in sehr heißer Röhre gebacken und noch warm, in kleine, dünne Scheibchen geschnitten.

Kresz. ungarischer Zwieback.

Auf 28 Dka. fein gestoßenen Zucker kommen 6 Dotter; beides wird in einer Schüssel gut abgetrieben

und 28 Dka. feines Tortenmehl hinein gemengt. Diesen Teig treibt man so lange ab, bis er Blasen wirft. 14 Dka. in linsengroße Stückchen zerschnittene Citronade wird zuletzt mit dem steifen Schnee von 8 Eiklar hineingerührt. Eine Theebrodform wird mit Wachs ausgestrichen die Masse hineingethan und bei mildem Feuer langsam gebacken, bis sich eine gelbe Kruste bildet. Nun läßt man das Gebackene etwas überkühlen, stürzt es auf ein Brettchen, schneidet, ehe die Masse sich erhärtet, einen halben Ctm. dicke Scheiben, die man auf beiden Seiten mit Vanillezucker bestreut und auf ein Backblech in lauwarmer Röhre trocknen läßt (durch drei viertel Stunden). Dieser Zwieback ist Monate lang haltbar.

Prasselkuchen.

14 Dka. Mehl und 10 Dka. Butter werden mit 5 Löffeln Schmetten auf dem Nudelbrette zu einem Teige geknetet, der mit dem Messer ganz dünn auf ein bestrichenes Blech gebreitet mit einer Handvoll Mandelstiftchen und reichlich Brillantzucker bestreut, in mäßiger Röhre recht rasch gebacken und noch warm im Stücke geschnitten wird.

Dünner, rescher Kaffeekuchen.

28 Dka. Butter treibt man flaumig ab, gibt nach und nach 4 ganze Eier, 28 Dka. Zucker, 28 Dka. Mehl und eine Messerspitze gestoßenen Zimmt dazu, rührt es unter einander, streicht es ganz dünn und glatt auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreut es mit geschnittenen Mandeln und Zucker, bäckt den Kuchen bei nicht zu starker Hitze gelbbraun und schneidet ihn noch warm in 5 Ctm. breite, 8 Ctm. lange Streifen.

Feiner Kaffeekuchen (brioches).

Man knetet in 28 Dka. Mehl 17 Dka. Butter, fügt 4 Eier, 1 Eßlöffel Zucker, etwas Salz, 1½ Dka. gut gegangene Hefe, 4—5 Eßlöffel voll Schmetten dazu und arbeitet einen Teig aus, der Blasen bildet und sich vom Brette löst. Diesen läßt man gut aufgehen, formt nun runde, 2 fingerhohe, kleine Scheiben, macht in der Mitte derselben eine Vertiefung, in die man eine Kugel von demselben Teig so hinein setzt, daß sie hervorsteht; läßt die Kuchen abermals aufgehen, bestreicht sie mit zerklopftem Ei und bäckt sie auf dem Blech in der Röhre braun.

Thee- oder Kaffeestangerln.

(30 Stück.)

10 Dka. Butter werden abgetrieben mit 16 Dka. Mehl, 4 Löffeln Milch, 1 Dka. Hefe und Salz am Nudelbrette ausgearbeitet; davon wird eine Rolle gemacht, die man in kleine Stückchen schneidet. Aus jedem dieser Stückchen werden etwa 20 Ctm. lange Stangerln gerollt, welche man mit Eiklar bestreicht und entweder mit Salz und Kümmel oder mit Mandeln und Zucker bestreut und auf dem Bleche goldgelb bäckt.

Schinken-Krapfen zum Thee.

14 Dka. Butter werden abgetrieben, 4 Dotter, 2 Dka. Zucker, 2 Dka. Hefe, ¼ Kilo Mehl, ein Dclt. Schmetten, etwas Salz und Citronenschale dazu gemengt — der Teig tüchtig ausgearbeitet und zum Gähren gestellt. — Sobald dies geschehen, walzt man den Teig aus, sticht kleine, thalergroße Krapfen daraus, füllt sie mit fein gehacktem Schinken und läßt sie auf dem mit Butter bestrichenen Blech nochmals ruhen;

bestreicht sie mit Ei und läßt sie 20 Minuten lang in der Röhre backen.

Kaffee-Kipfel. I.

Man verarbeitet 14 Dka. Butter mit 14 Dka. Mehl am Nudelbrett, als ob man einen Butterteig machen wollte und stellt das für eine Stunde kalt. — Von dem Osterkuchenteige (s. Osterkuchen) nimmt man ein Stück von etwas mehr als einem viertel Kilo, legt den Butterteig hinein, überschlägt ihn und walkt ihn wie einen Butterteig (s. Butterteig) 5mal, schneidet dann klein fingerdicke, dreieckige Stückchen, rollt sie zu Kipfeln, bestreicht sie mit zerklopftem Ei, bestreut sie mit Grobzucker oder fein gehackten Mandeln, läßt sie etwas aufgehen und bäckt sie ziemlich rasch.

Gefüllte Kaffee-Kipfel.

28 Dka. Butter werden abgetrieben, dazu kommen 2 Dotter, 2 ganze Eier, 2 Löffel dicke Hefe, 4 Löffel gute Milch, 10½ Dka. Zucker, an einer Citrone abgerieben, etwas Salz und beiläufig 28 Dka. Mehl, daß ein nicht zu lockerer Buchtelteig daraus wird. Nun schlägt man ihn tüchtig ab, bis er Blasen hat, läßt ihn aufgehen, walzt ihn dann 2 messerrückendick aus, schneidet viereckige Stücke daraus, füllt sie mit Eingesottenem oder Haselnußfülle und rollt sie zu Kipfeln zusammen. — Die Nußfülle macht man aus: 14 Dka. geschälten, geriebenen Haselnüssen, einem ganzen Ei, ziemlich viel Vanille und so viel fein gesiebten Zucker, daß sie dick wird, und treibt sie eine halbe Stunde ab. — Die Kipfel werden mit zerklopftem Ei bestrichen und nicht zu heiß gebacken.

Vorzügliche mürbe Kaffee-Kipfel.

14 Dka. Butter und 14 Dka. Mehl werden am Nudelbrett gebröselt. — Aus 4 Eßlöffeln Schmetten, einem Eßlöffel gestoßenen Zucker, 2 Dka. Hefe, 2 Dottern und einem Eßlöffel Mehl macht man einen Teig, den man aufgehen läßt, und dann nebst einer Messerspitze Salz mit dem Gebröselten tüchtig mittelst Kochlöffel abarbeitet. Dieser Teig wird am Nudelbrette wie ein Butterteig dreimal überschlagen und läßt man ihn dann zugedeckt eine Stunde rasten. Dann walzt man ihn dünn aus, schneidet 25 viereckige Stücke daraus und füllt sie, ehe man sie zu Kipfeln rollt, mit folgender Fülle: 2 Dotter mit 4 Dka. gestoßenem Zucker werden dick abgetrieben und dann mit 7 Dka. geschälten, geriebenen Mandeln und etwas Citronenschale vermischt.

Die Kipfel werden auf ein trockenes Blech gelegt, und nachdem man sie aufgehen gelassen, mit Eidotter bestrichen und mit fein gehackten Mandeln bestreut, worauf man sie in mittelheißer Röhre goldgelb bäckt.

Hefen-Bretzeln.

Aus 4 Dka. Hefe, einem Stückchen Zucker und einem Löffel Schmetten macht man einen Gährteig (Anh.). Am Nudelbrett bröckelt man 14 Dka. Butter mit 21 Dka. Mehl, gibt die aufgegangene Hefenmasse, etwas Zucker an Citrone abgerieben und ein wenig Salz dazu, arbeitet einen Teig zusammen, formt kleine Bretzeln, ohne den Teig früher gehen zu lassen, taucht sie in zerklopftes Ei und Grobzucker und bäckt sie gleich in mittelheißer Röhre gelb.

Gekochte Bretzeln.

56 Dka. Mehl, 14 Dka. Butter, 7 ganze Eier, eine Messerspitze Salz und 1 Kaffeelöffel Zucker werden

am Nudelbrette geknetet; dann zerreißt man den Teig in Stücke, schlägt sie übereinander und knetet sie wieder, bis die Masse glänzt und elastisch wird. Man legt sie nun auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, streut Mehl darüber und stellt sie bedeckt von einem Tuche, kalt. Nach einigen Stunden formt man Bretzeln daraus und wirft sie in kochendes Salzwasser, in dem man sie leicht herumschiebt, bis sie in die Höhe d. h. an die Oberfläche steigen, worauf sie herausgenommen und auf einem Bleche, nachdem man sie mit Mohn oder Kümmel bestreut hat, in ziemlich heißer Röhre goldgelb gebacken werden.

Kaffee-Bretzeln.

21 Dka. Butter werden abgetrieben, dann 28 Dka. Mehl, ein Eßlöffel Zucker, 2 Löffel Schmetten, 2 Dka. Hefe und etwas Salz sehr gut damit verrührt. Diesen Teig gibt man auf das Nudelbrett, formt Bretzeln daraus, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Grobzucker und mit Mohn und bäckt sie.

Butter-Ringe.

42 Dka. Mehl knetet man mit 21 Dka. Butter, 2 Dclt. lauer Milch, Hefe und etwas Salz und Zucker zu einem festen Teige zusammen, verarbeitet ihn gut, macht dünne Stangerln daraus, flicht je zwei zusammen und formt Ringe, die man mit Eiklar bestreicht, in gestoßenen Zucker taucht, auf dem Bleche ein wenig gehn läßt und dann langsam goldgelb bäckt.

Kleine gefüllte Täschchen.

Man bröselt 14 Dka. Butter mit 14 Dka. Mehl und 2 Dottern auf dem Nudelbrett ab und gibt einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, eine Messerspitze Salz

und etwas gehackte Citronenschale dazu. — Von 2 Dka. Hefe, 4 Eßlöffeln warmen Schmetten und 2 Eßlöffeln Mehl wird ein Gährteig gemacht, der nach dem Aufgehen mit der abgebröselten Butter mittelst eines Messers auf dem Nudelbrette tüchtig durchgearbeitet wird; diesen Teig walkt man aus, überschlägt ihn drei mal und läßt ihn 3 Stunden rasten, worauf er dünn ausgewalkt und in viereckige Stückchen geschnitten wird, deren Eckchen mit Eiklar bestrichen werden; auf je ein Viereck legt man Topfen, Mohn oder Eingesottenes und schlägt die Eckchen zusammen, daß viereckige Täschchen gebildet werden; nachdem sie auf dem Bleche nochmals aufgegangen sind, bestreicht man sie mit Eidotter, bestreut sie mit Mandeln und bäckt sie bräunlich.

Plunderteig. I.

Dreieinhalb Dka. Hefe verrührt man in ein wenig gestoßenem Zucker dickflüssig, gibt 28 Dka. Mehl und einen viertel Liter Milch dazu, daß man einen leichten Teig erhält, den man abschlägt, bis er sich vom Kochlöffel löst und dann aufgehen läßt. — Unterdessen rührt man in einer zweiten Schüssel 7 Dka. Butter mit 8 Dka. Zucker ab und gibt nach und nach 4 Dotter, etwas Salz, eine Messerspitze Muscatblüthe und die Schale einer halben Citrone dazu. Ist der Hefenteig gegangen, schüttet man noch 28 Dka. Mehl darüber, so daß er ganz damit bedeckt ist und dann erst die Masse mit den Eiern, worauf man den Teig nochmals abschlägt und rasten läßt. Hierauf werden 14 Dka. Butter am Nudelbrette mit 7 Dka. Mehl zusammengeknetet, fingerdick ausgewalzt und in den ebenfalls ausgewalzten Hefenteig gelegt, der von allen Seiten über der Butter zusammen gelegt und dann damit ausgewalzt werden muß. Nachdem dies wie ein Butterteig viermal über-

schlagen und ausgewalzt worden ist, schneidet man z. B. viereckige Stückchen daraus, die man an den Ecken mit Ei bestreicht und füllt. Die bestrichenen Ecken werden über der Fülle vereint und zu Kuchen geformt, welche auf dem Bleche mit Ei bestrichen, an einen warmen Ort gestellt werden um nochmals aufzugehen, ehe sie gelb gebacken werden. Aus diesem Teige macht man auch die sogenannten Plunderbretzeln, indem man zweifingerbreite Streifen schneidet, mit Ei bestreicht, mit Rosinen bestreut, spiralförmig zusammen rollt und dann zu Bretzeln formt, rasten läßt und in guter Röhre bäckt.

Plunderteig. II.

Man bereitet aus 56 Dka. Mehl, einen viertel Liter Milch, 8 Dka. Zucker, fünfeinhalb Dka. Butter, 4 Dka. Hefe, 4 Dottern, etwas Salz, Citronenschale und Muscatblüthe einen Hefenteig, schlägt ihn gut ab und läßt ihn aufgehen. Dann gibt man ihn auf ein Nudelbrett, walkt ihn aus; gibt 14 Dka. Butter mit einem Eßlöffel Mehl verarbeitet und flach gedrückt auf den Hefenteig und überschlägt und walkt ihn genau so wie einen Butterteig. Wenn er fertig ist, walkt man ihn kleinfingerdick aus, schneidet viereckige Stücke, füllt sie mit angemachter Topfenfülle, Mohn, Eingesottenem oder Pflaumenmus, bestreicht die 4 Ecken mit Eiklar, legt sie in der Mitte der Kuchen zusammen, läßt letztere aufgehen, bestreicht sie mit zerklopftem Ei und bäckt sie in mittelheißer Röhre semmelgelb.

Westphälische Kipfel.

14 Dka. Butter, 14 Dka. Mehl mischt man auf dem Nudelbrette gut durch einander, macht davon mit 2 Dottern, einer Messerspitze voll Salz und 3 Eßlöffeln

Milch, welche mit 2 Dka. Hefe abgerührt wurde, einen Teig, welchen man mit beiden Händen gut abarbeitet. Man läßt ihn eine Stunde rasten, walzt ihn dann der Länge nach aus, schlägt ihn wie einen Butterteig auf 3 Theile über, walzt ihn wieder aus und so dreimal. Dann walzt man ihn fein messerrückendick aus und radelt davon fingerlange und zweifingerdicke Streifchen ab. Diese bestreicht man erst mit zerklopftem Ei, dann mit Eingesottenem und formt Kipfel daraus. Dann schlägt man von 3 Eiklar festen Schnee, überzieht die Kipfel damit, bestreut sie mit feinem Zucker, bäckt sie auf dem Bleche in nicht zu heißer Röhre.

Hefenkipfel mit Mohn.

14 Dka. Butter wird flaumig abgetrieben; damit verrührt man nach und nach 5 Dotter, einen Löffel voll Zucker, nicht ganz 2 Dclt. Milch, in welcher 2 Dka. Hefe aufgelöst wurden und zuletzt 32 Dka. Mehl. Diesen Teig läßt man aufgehen.

3 Dclt. Mohn werden mit etwas Honig gestoßen, erst mit 4 Dka. zerlassener Butter, dann mit 2 Dka. Honig fein verrührt. Darüber gießt man 2 Dclt. siedende Milch, etwas fein geschnittene Citronenschale und etwas fein gestoßenen Zimmt. Dies läßt man gut verkochen und auskühlen.

Nun walzt man den Teig aus, schneidet kleine Flecke davon, gibt die Fülle darauf, rollt sie zusammen, formt Kipfel daraus, gibt sie auf ein Backblech, läßt sie nochmals gehen, bestreicht diese mit Ei und bäckt sie gelb.

Nuß-Kipfel. I.

Ein Kilo Mehl bröselt man mit 7 Dka. Butter; macht aus 4 Dka. Hefe, einem Löffel Mehl und etwas

guter Milch einen Gährteig (Anh.), gibt ihn, wenn er in die Höhe gegangen, zu dem Mehle, dazu 6 Dotter, 14 Dka. Zucker, etwas Salz und so viel gute Milch als nöthig ist, einem leichten Teig zu machen; schlägt diesen ab, bis er sich vom Kochlöffel löst und läßt ihn gehen. — Auf dem Nudelbrett verarbeitet man 42 Dka. Butter mit einen gehäuften Eßlöffel voll Mehl zu einem Teige und stellt ihn kalt. — Wenn der Hefenteig gegangen ist, so gibt man denselben auf ein gut bestaubtes Nudelbrett, walkt ihn aus, legt den Butterteig darauf, überschlägt den Hefenteig, walkt die beiden zusammen aus und überschlägt sie so viermal. Zuletzt walkt man das Ganze fingerdick aus, schneidet 6 Ctm. breite Streifen, welche etwas mehr als fingerlang sind, füllt sie mit Nuß, Mohn, Topfen oder Pflanmennus, macht Kipfel daraus, bestreicht sie mit zerklopftem Ei und bäckt sie nicht zu heiß. Die Nußfülle dazu siehe Anhang.

Nuß-Kipfel II.

Ein Teig von ½ Kilo Mehl, 6 Dottern, 21 Dka. Schmalz oder 28 Dka. Butter, 2 Dclt. Milch, 3½ Dka. Hefe, 7 Dka. Zucker, etwas Salz und Citronenschale wird, wenn er aufgegangen ist, in viereckige Stücke geschnitten, denen man eine Ecke abschneidet. Sie werden mit verschiedener Fülle (siehe unten) bestrichen, von der abgestutzten Seite an zusammen gerollt, gebogen auf das bestrichene Blech gelegt und zugedeckt nochmals aufgehen gelassen. Dann werden sie mit Ei bestrichen und gebacken. Nußfülle: Man kocht 14 Dka. Zucker mit einem Dclt. Wasser und gibt 21 Dka. fein gestoßene Nüsse und Vanille dazu.

Mohnfülle: Man stößt ¼ Kilo Mohn ganz fein, mischt ihn in ⅓ Liter kochende Milch zu einem dicken

Brei und rührt 7 Dka. Zucker, Vanille und 2 Tafeln Chocolade ein.

Krapfen I.

7 Dka. Butter werden mit 4 Dottern und einem Löffel Zucker abgetrieben, dann mit ½ Kilo Mehl, ⅓ Liter Schmetten, 3½ Dka. Hefe, etwas Salz und Citronenschale eingemacht, der Teig tüchtig abgeschlagen und zum Aufgehen gestellt; dann auf dem bestaubten Nudelbrett leicht ausgewalzt und Krapfen daraus ausgestochen, die mit Eingesottenem gefüllt werden und nochmals aufgehen müssen, ehe man sie, mit der oberen Seite nach unten, in dem heißen Schmalz bäckt. Das letztere muß ganz heiß und die Pfanne beiläufig 4 Ctm. hoch gefüllt sein, ehe man die Krapfen, jedoch nicht zu gedrängt, so daß sie bequem schwimmen können, hinein wirft. Sind sie auf der einen Seite bräunlich, wendet man sie um, wobei zu bemerken ist, daß sie zuerst zugedeckt bleiben und erst, wenn sie umgewendet sind, offen gebacken werden müssen.

Krapfen. II.

Man treibt 7 Dka. frische Butter schaumig ab, gibt nach und nach 6 Dotter, 7 Dka. an einer Citrone abgeriebenen, fein gestoßenen Zucker, den Saft von einer halben Citrone und aus 4 Dka. Hefe einen Gährteig (s. Anhang) dazu und fügt etwas Salz, beiläufig 3 Dclt. gute Milch, einen Kaffeelöffel Rum und 56 Dka. Mehl hinzu. — Man schlägt den Teig, der wie ein gewöhnlicher Buchtenteig fest sein muß, gut ab, bis er sich leicht vom Kochlöffel löst, und läßt ihn an einem nicht zu warmen Orte aufgehen. Dann gibt man ihn auf ein mit Mehl bestaubtes Nudelbrett, walzt ihn nur ganz leicht aus, bezeichnet mit dem Ausstecher runde Scheibchen,

legt auf jedes ein Stückchen beliebiges, feines Eingesottenes, deckt eine zweite, ganz ausgestochene Scheibe darauf, sticht nun beide Scheiben gleichförmig nochmals aus, läßt sie mit einem Tuche zugedeckt, ½ Stunde nochmals aufgehen und bäckt sie dann in gutem Schmalze, welches etwa 3 Finger hoch in der Pfanne stehen muß, aus. Zuerst gibt man sie mit der oberen Seite in das heiße Schmalz und deckt die Pfanne mit dem Deckel zu, dann wendet man die Krapfen um und bäckt sie offen semmelgelb, legt sie heraus auf ein Haarsieb und bestreut sie mit Zucker.

Anmerkung: Bei Bereitung der Krapfen ist die Vorsicht geboten, die Teigmasse gerade nur so viel als unumgänglich nothwendig ist, mit den Händen zu berühren, da die Krapfen sonst schwer werden.

Punsch-Krapfen.

Man läßt ½ Liter Milch mit 14 Dka. Butter, 2 Eßlöffeln Zucker und einer Messerspitze Salz einmal aufkochen und rührt dann 28 Dka. Mehl hinein, damit das Ganze sich zu einem dicken Brei einkocht. Sobald dieser auskühlt, gibt man 4 ganze Eier, 5 Dotter, etwas Citronenschale und einen Eßlöffel Schlagschmetten hinein, legt davon mittelst eines Löffels kleine Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes, mit Mehl bestaubtes Blech, bestreicht diese oben mit Ei und läßt sie in ziemlich heißer Röhre backen. Dazu gibt man einen Punsch aus dem Safte von 5 Citronen, ½ Kilo gesponnenen Zucker, 5 Löffeln Rum und ¼ Liter Wasser. Er wird in einer Schale dazu aufgetragen.

Eis-Krapfen.

28 Dka. gestoßener Zucker werden mit 3 Eiklar eine Stunde abgetrieben; dann 14 Dka. gestiftelte

Mandeln, 7 Dka. in Würfeln geschnittene Citronade und 7 Dka. länglich geschnittene Pistazien hinein gegeben und gut damit verrührt. Mit einem Löffel werden aus dieser Masse kleine Häufchen auf Oblaten gemacht, die man sehr langsam bäckt.

Butterteig.

28 Dka. Mehl theilt man auf dem Brette in zwei Theile. Einer derselben wird mit 28 Dka. Butter leicht verarbeitet und bei Seite gelegt; der zweite mit 2 Dottern, ½ Kaffeelöffel Citronensaft oder Essig, einer Messerspitze voll Salz und beiläufig 6—7 Löffeln Wasser mittelst eines Messers zu einem lockeren Teig verarbeitet, bis derselbe Blasen wirft. Beide Teige werden ausgewalzt, der Butterteig auf den Eierteig gelegt, überschlagen, in ein nasses Tuch gehüllt und 2 Stunden lang oder über Nacht im Kühlen rasten gelassen; dann walzt man ihn, ohne viel Mehl anzuwenden, aus, überschlägt ihn und wiederholt dies viermal. Ehe er in eine sehr heiße Röhre zum Backen gegeben wird, muß er messerrückenhoch ausgewalzt sein.

Feiner Butterteig.

28 Dka. Mehl werden in etwas ungleiche Hälften getheilt; die größere in einer Einmachschüssel mit drei Dottern und 6—8 Löffeln guten, rohen Schmetten, etwas Zucker und Salz zu einem zähen Teige angemacht, der so lange abgeschlagen wird, bis er sich vom Kochlöffel löst. 28 Dka. Butter wird in Scheibchen geschnitten und jedes derselben in dem kleineren Theile Mehl zu feinen Blättchen ausgewalzt und auf einem Teller aufeinander geschichtet. Nachdem beide Theile zugedeckt, wenigstens eine Stunde gerastet haben, wird

der Eierteig auf das bemehlte Nudelbrett gelegt und recht dünn ausgewalzt, die Butterblättchen darauf gelegt und beides zusammen 4—6mal über einander geschlagen, wieder dünn ausgewalzt und so fort, dreimal nach einander. Zuletzt muß der Teig zwei Messerrücken dick ausgewalzt sein; dann schneidet man regelmäßige Vierecke daraus, gibt in jedes etwas Marilleneingesottenes, legt sie von beiden Seiten zusammen, daß sie die Fülle decken, bestreicht sie mit Ei, bäckt sie langsam und bestreut sie mit Vanillenzucker.

Butterteig-Kuchen mit Mandelfülle.

Man macht aus 28 Dka. Butter einen Butterteig, walkt ihn aus, zwei Messerrücken dick, schneidet viereckige, handflächengroße, gleiche Stücke, bestreicht sie mit Mandelfülle, legt die vier Ecken des Kuchens in der Mitte zusammen, bestreicht sie mit zerklopftem Ei und bäckt sie rasch in guter Röhre. Die Fülle bereitet man, indem man 14 Dka. fein gesiebten Zucker mit Vanillegeschmack und 3 Dottern recht dick abtreibt; dann 14 Dka. geschälte, fein geriebene Mandeln und zuletzt den steifen Schnee von 3 Eiklar dazu verrührt.

Butterteigkuchen mit Johannisbeerenfülle.

Man macht von einem viertel Kilo Butter einen Butterteig, den man in zwei gleiche Blätter auswalkt. In 6 Eiklar steifen Schnee mischt man 14 Dka. fein gestoßene Mandeln und 21 Dka. fein gesiebten Zucker. Von dieser Masse gibt man die Hälfte auf das eine Blatt des Teiges, schüttet etwa $^{3}/_{4}$ Kilo abgerebelte Johannisbeeren gleichmäßig vertheilt darauf, bedeckt diese mit der zweiten Hälfte der Schneemasse und legt das zweite Blatt des Butterteiges darüber. Die Ränder

müssen vorher mit Eiweiß bestrichen und gut zusammengeklebt werden; der ganze Kuchen wird mit zerklopftem Ei bestrichen und auf ein Backblech ziemlich rasch gebacken.

Anmerkung: Noch sicherer ist es, wenn man das erste Blatt backt, überkühlen läßt und dann erst weiter fortfährt nach Vorschrift.

Butterteig-Crême-Törtchen.

Man macht aus einem viertel Kilo Butter einen Butterteig, sticht mit einem mittelgroßen Ausstecher runde Stücke aus, drückt sie leicht in die dazu gehörigen Blechschüsselchen, streicht sie mit Eiweiß aus und gießt sie mit folgender Crême halb voll: 4 Dclt. Schmetten, 8 ganze Eier, Vanille und genügend Zucker werden recht abgequirlt; die damit gefüllten Törtchen in mittelheißer Röhre gelb gebacken, dann mit Zucker bestreut und warm aufgetragen.

Butterteig-Crême-Kuchen.

Man macht aus 28 Dka. Butter, 28 Dka. Mehl, 2 Dottern und einigen Löffeln weißen Wein oder Wasser einen Butterteig, walzt daraus zwei gleich große Blätter und bäckt dieselben recht gut aus. — Dann schlägt man einen viertel Liter Schlagschmetten zu steifem Schaum, gibt dazu 6 Dotter, 6 Blatt in etwas Wasser aufgelöste Gallerte und 7 Dka. Zucker mit Vanillegeschmack. Mit dieser Crême bestreicht man eines der fertig gebackenen Butterteigblätter daumenhoch, legt das zweite darauf und beeist den Kuchen mit Citronen- oder Punscheis.

Butterteig-Crême-Rollen.

(15 Stück.)

Von 28 Dka. Mehl und 28 Dka. Butter wird ein Butterteig gemacht, messerrückendick ausgewalzt und in

15, 3 Centimeter breite und 30 Centimeter lange Streifen geradelt, diese werden am Rande der einen Seite mit Eiweiß bestrichen und dann auf die dazu gehörigen Blechformen so gewunden, daß erstens am breiten Ende des kleinen Cylinders, ein Finger vom Rande zu drehen angefangen und zweitens auf derselben Seite geschlossen wird; dort, wo Anfang und Ende sich befinden, werden die Rollen aufs Blech gelegt, mit Eiweiß bestrichen und in heißer Röhre gebacken. Noch bevor sie ganz auskühlen, werden sie von den Formen gestreift und wenn sie ganz kalt sind, mittelst einer Spritzkrapfenspritze mit Schlagschmetten gefüllt. Zu 15 Stück braucht man einen viertel Liter guten Schmetten, 7 Dka. Zucker und etwas Vanille. Beim Einfüllen läßt man sich die Rollen so vorhalten, daß man sie zuerst von einer und dann von der andern Seite füllen kann.

Mandel-Maultaschen.

14 Dka. geschälte und fein gestoßene Mandeln, 14 Dka. fein gestoßener Zucker, 2 ganze Eier, 6 Dotter und etwas Citronenschale werden mit einander eine Stunde abgetrieben; zuletzt verrührt man damit einen Kaffeelöffel Mehl.

Vorher hat man auf dem Brette einen Teig zu machen von 28 Dka. Butter, 28 Dka. Mehl, 6 Dottern und 4 Löffeln Schmetten. Diesen Teig arbeitet man so lange ab, bis er Blasen wirft, dann läßt man ihn eine Stunde rasten. Hierauf walzt man ihn messerrückendick aus, schneidet viereckige Fleckchen daraus, deren Rand man rund herum mit zerklopftem Ei bestreicht. In die Mitte gibt man Häufchen von obiger Mandelfülle, schlägt die Flecke um, daß der obere Rand auf dem unteren liegt und drückt die Ränder ein wenig zusammen,

daß sie nicht aufgehen. Oben bestreicht man die Maultäschchen wieder mit Ei, bestreut sie mit grobem Zucker und bäckt sie. Statt Mandelfülle kann man auch Eingesottenes geben.

Eis-Maultaschen.

Man treibt 14 Dka. Butter, 14 Dka. Mehl und 5 Dotter ab und läßt dies über Nacht stehen. Den andern Tag macht man 20 kleine Kugeln daraus, die man zu viereckigen Stückchen auswalzt, mit Mandelfülle (siehe Anhang) füllt, oben und unten mit Eiklar befeuchtet und wie Täschchen zusammenklebt, um sie dann in heißer Röhre zu backen.

Mandelbäckerei.

Man stößt 14 Dka. tags vorher geschälte, getrocknete Mandeln mit 4 Eiklar im Mörser und mischt 14 Dka. Zucker dazu. Diese Masse füllt man in eine Düte, schneidet die äußerste Spitze davon ab, setzt einen Blechansatz daran, spritzt Makronen, Kleeblätter oder kleine Biscoten 2c. auf Papier und läßt sie in mittelheißer Röhre backen. Das Papier wird vom Bleche genommen und an der Rückseite mit Wasser befeuchtet, so daß sich die Bäckerei leicht ablöst. Die Mitte der Kleeblätter oder die Enden der Biscoten belegt man mit Marilleneingesottenem und steckt halbe geschälte Mandeln als Verzierung hinein.

Mandelkuchen mit Pistazien.

Man knetet 14 Dka. Butter ab, fügt 8 hartgesottene Dotter, 14 Dka. geschälte, geriebene Mandeln, 14 Dka. Zucker, 14 Dka. Mehl und etwas Citronenschale hinzu, walzt den Teig sehr dünn aus und läßt ihn auf

dem Bleche gelb backen. Ist er ausgekühlt, bestreicht man ihn mit Eingesottenem und beeist ihn mit 2 Klar Schnee, der mit 20 Dka. gesiebten Zucker dick abgerührt ist. Zuletzt bestreut man den Kuchen mit gehackten, geschälten Pistazien und Citronade, schneidet ihn in schiefe Streifchen und trägt ihn kalt auf.

Mandelstangen.

14 Dka. ungeschälte Mandeln reibt und stößt man, gibt dazu 14 Dka. fein gestoßenen Zucker mit Vanille und ein Eiweiß. Das Alles wird am Nudelbrett zu einem Teig geknetet, nicht zu dick ausgewalzt und in daumenbreite Streifen zerschnitten, welche in kleinfingerlange Stückchen getheilt, auf ein bestrichenes Blech gelegt und mit Eis gleichmäßig überstrichen werden. Man bestreut das Nudelbrett mit etwas Mehl, ehe man den Teig auswalkt. — Das Eis wird gemacht wie folgt: In ein Töpfchen gibt man 10 Dka. Zucker und ein Eiweiß, etwas Citronensaft und viel Vanillegeschmack und treibt es eine Stunde ab, bis es weiß ist und glänzt; es muß so dick sein, daß es beim Aufstreichen der Mandelstangen nicht abläuft. — Man bäckt die Stangen lichtgelb in wenig warmer Röhre.

Weißglasirte Mandelschnitten.

21 Dka. fein gestoßene Mandeln und 22 Dka. ebenfalls fein gestoßener Zucker, etwas Vanile und ein kleines Eiweiß werden auf einem Nudelbrette zusammengemengt und zwei gleich große, dünne Blättchen daraus gewalzt, von denen man das eine mit Aprikosen oder Himbeereingesottenem bestreicht und das zweite darauf legt. Nachdem man dies gebacken und daraus längliche oder viereckige Stückchen geschnitten, bestreicht man diese

mit Einweißglasur und läßt das Ganze am Herde trocknen.

Makronen (Bitterplätzchen). I.

2 Dka. bittere, 8 Dka. süße, tags vorher geschälte Mandeln werden mit 3 Eiklar im Mörser zu einem feinem Brei verrieben, dann in eine Schüssel gegeben und mit 20 Dka. gestoßenem Zucker, etwas geriebener Citronenschale und einem kleinen Eiklar zusammen verrührt. — Diese Masse gibt man in eine Düte mit einem mittleren Ansatzrohr, spritzt zweihellergroße Häufchen auf Papier und bäckt sie am Backblech in mittelheißer Röhre gelb.

Makronen. II.

½ Kilo Mandeln werden fein gerieben; dazu mengt man ½ Kilo Staub-Zucker und ein Eidotter; dann schlägt man von 5 Eiklar einen festen Schnee und fügt ihn zu der obigen Masse; nun knetet man kleine Kugeln, die man etwas platt niederdrückt und auf ein mit Wachs bestrichenes Backblech legt; dieses gibt man in die nicht heiße Röhre zum Gelbwerden und löst dann die Makronen vom Blech.

Mandelbögen.

14 Dka. Mandeln werden mit 28 Dka. Zucker fein gestoßen, dann in eine Schüssel gegeben und mit 5 Eiklar gut verrührt, so daß die Masse wie ein nicht sehr dicker Brei ist. Man kann auch weniger oder mehr Eiklar zu geben genöthigt sein, da die Größe der Eier verschieden ist. Nun läßt man die Masse in einem Kessel, am Feuer, unter fortwährendem Rühren so heiß werden, daß man den Finger kaum daran zu halten vermag; dann nimmt man sie vom Feuer und gibt

unter Rühren von einer halben Citrone die Schale und 8½ Dka. Mehl dazu.

Sodann bereitet man einen Streifen von weißen, mit etwas Wasser zusammengeklebten Oblaten, bestreicht diesen mit der Mandelmasse, schneidet diese in zwei fingerbreite Streifen, legt sie über ein Mandelbogenblech, stellt dies auf ein Backblech, bestaubt die Bogen durch ein Tuch mit Puderzucker und bäckt sie in mittelheißer, halboffener Röhre gelb.

Mandelbögen mit Schnee.

28 Dka. Mehl, 21 Dka. Butter und etwas Salz werden am Nudelbrette zusammen geknetet; 21 Dka. gestoßener Zucker, etwas Citronenschale, 1 ganzes Ei und 1 Dotter werden dazu gegeben und der Teig mit einem Messer auf dem Brette ausgearbeitet; er muß so weich sein, daß man ihn gut ½ Ctm. hoch auswalzen kann; man schneidet 3 fingerbreite 15 Ctm. lange Streifen daraus, die man mit festem Schnee bestreicht, mit länglich geschnittenen Mandeln und Zucker bestreut, auf die mit Wachs gestrichene Bogenform legt und langsam gelb bäckt.

Mandolinen.

Man macht einen mürben Teig von 14 Dka. Butter, 3 Dottern, 7 Dka. Zucker und 21 Dka. Mehl, formt daraus einen Streifen (3 Finger breit) und bäckt ihn auf einem Backblech halb fertig; bestreicht ihn mit einer Fülle von 14 Dka. geschälten, mit 4 Löffeln Wasser gestoßenen Mandeln, 7 Dka. Zucker, Citronenschale, 3 Dka. Mehl, 3 Dka. Butter — mittels eines in kaltes Wasser getauchten Messers — und läßt ihn licht gelb gar backen.

Darauf kommt eine Glasur von 10 Dka. auf einer Citrone abgeriebenen Zucker, den man mit 8 Löffeln Wasser und dem Safte von einer halben Citrone aufkochen läßt und mit 21 Dka. Staubzucker mischt.

Der Kuchen wird in stangenförmige oder viereckige Stückchen geschnitten.

Mandel-Kränzchen.

Man läßt $9^1/_2$ Dka. Zucker spinnen; macht aus einem Eiklar sehr steifen Schnee und gießt unter fortwährendem Rühren den siedenden Zucker langsam hinein; Vanille-Geschmack kömmt ebenfalls dazu. — Etwa 20 geschälte Mandeln werden in feine Stiftchen geschnitten, etwas übertrocknet und einige Körner Reis fein zu Mehl gestoßen. Zu dem Schnee kömmt dann der gesponnene Zucker, die übertrockneten Mandeln und ein Kaffeelöffel von dem Reismehl. — Man bestreicht ein Backblech mit Butter, wischt es etwas ab, bemehlt es, formt aus der Masse mit einem Löffel kleine Häufchen, theilt sie mit zwei Löffelstielen auseinander, so daß sich kleine Kränzchen bilden und bäckt sie in lauer Röhre nur licht; löst sie, so lange sie noch heiß sind, vom Blech und läßt sie in der offenen Röhre noch austrocknen.

Muscheln aus Mandelteig.

14 Dka. Zucker, 14 Dka. Butter und 14 Dka. ungeschälte, geriebene Mandeln, 21 Dka. Mehl, 2 Gewürznelken und etwas gestoßener Zimmt werden auf dem Brette geknetet; der Teig wird ganz dünn in kleine Muscheln gedrückt und darin gebacken.

Halbmonde mit Mandeln.

14 Dka. Mandeln sammt Schale gerieben, 14 Dka. Zucker auf Citrone gerieben, 7 Dka. Sultanen, klein

gehackt, 2 Dotter und 1 Messerspitze Neugewürz und Gewürznelken (zusammen) werden zusammengemengt — ausgewalzt und Halbmonde daraus geformt, welche, wenn sie gebacken sind, mit einen Eis von 2 Eiklar 14 Dka. Zucker und etwas Vanille überzogen werden.

Halbmonde von wälschen Nüssen.

7 Dka. Zucker, 7 Dka. wälsche Nüsse werden zusammen gestoßen, 14 Dka. Sultanen klein gehackt und mit einem Dotter dazu gemengt. Aus dem Teige formt man Halbmonde und beeist sie wie oben.

Hagebutten-Makronen.

Der Schnee von 5 Eiklar wird mit 70 Dka. gestoßenem Zucker leicht verrührt und 56 Dka. geschälte, geriebene Mandeln und 4 Eßlöffel Hagebuttenmus darunter gemengt. Davon werden 90—100 Stück kleine, kurze Röllchen geformt, auf Oblaten gelegt und aufs Backblech gegeben; von dem Schnee mit dem Zucker läßt man einen Eßlöffel voll zurück, spritzt so viel wie eine Mandel groß in die Mitte jedes Röllchens und läßt diese langsam in der Röhre backen.

Kuchen mit bitteren Mandeln.

14 Dka. Butter, 7 Dka. Zucker, 21 Dka. Mehl, 3 gekochte Eierdotter, die vorher durchgedrückt werden, von einer halben Citrone Saft und Schale werden zu einem Teige (am Brette) verarbeitet, der in einer runden Form goldgelb gebacken und mit Aprikosen-Eingesottenem dünn bestrichen wird. 14 Dka. süße und 4 Stück bittere Mandeln werden geschält, gerieben, mit 3 Eßlöffeln Wasser, ½ Citrone Saft im Mörser gestoßen und auf den Kuchen gestrichen. Dieser wird mit gehackten

Mandeln bestreut und noch 10 Minuten in die Röhre gesteckt.

Nußkuchen. I.

Man treibt 10 Dka. Butter gut ab, verrührt dazu 14 Dka. Zucker, 2 ganze Eier, 2 Dotter und zuletzt 14 Dka. Mehl, bäckt diesen Kuchen in Tortenreifen und läßt ihn auskühlen. — Von 2 Eiklar macht man sehr steifen Schnee, rührt langsam 7 Dka. fein gehackte Nüsse, 2 Dka. fein gehackte Mandeln und 10 Dka. Zucker mit Vanillengeschmack dazu, streicht es auf den lichtgebackenen Kuchen und setzt ihn eine viertel Stunde in eine mittelheiße Röhre.

Nußkuchen. II.

Zu 10 Dka. abgetriebener Butter fügt man 2 Dotter 2 ganze Eier, 14 Dka. Zucker und 14 Dka. Mehl; man verrührt dies, streicht eine Tortenform mit Butter aus, bestaubt sie mit Mehl, gibt die Hälfte des Teiges hinein, streicht nun Himbeermarmelade darauf, legt die zweite Hälfte des Teiges darüber und bestreicht das Ganze mit folgender Masse: In 2 Eiklar Schnee mischt man 14 Dka. gestoßene Nußkerne und 14 Dka. Zucker; man bäckt das Ganze fast eine Stunde lang.

Nußblättchen.

Man spinnt 6 Dka. Zucker zum Breitlauf (Anhang), gibt 6 Dka. wälsche Nüsse, sehr fein gestoßen, hinein, verrührt dies und gibt es auf ein mit Zucker bestaubtes Brett. Dann walkt man es messerdick aus, schneidet daumenbreite Streifen, die man wieder in Vierecke theilt. Nun reibt man ein Stückchen Zucker an einer halben Citrone ab, stößt ihn, gibt ihn in ein Töpfchen, löst ihn mit siedendem Wasser auf, gibt gleich 2 gehäufte

Theelöffel fein gesiebten Zucker, dann einige Tropfen Citronensaft dazu, rührt das mit einem Kochlöffel recht ab, bestreicht damit die spitzigen Vierecke und läßt sie an einem warmen Orte trocknen. Das Citroneneis muß dick aber tropfbar sein.

Haselnußbrot. I. Art.

7 Dka. abgeröstete Haselnüße und 3 Dka. weiße Mandeln werden gestoßen und mit 1 Eiklar, 15 Dka. gestoßenen Zucker, nicht ganz 3 Dka. Mehl verrührt und mit Eiklar so flüßig gemacht, daß man aus dem Teige Plätzchen in Halbmondform formen kann, die auf einem mit Wachs gestrichenen Bleche langsam gebacken und mit Citronenüberguß überzogen werden.

Haselnußbrot. II. Art.

10½ Dka. und 5 Gra. ausgelöste Haselnüsse werden geröstet, so daß man die feine braune Haut abreiben kann, mit 3 Dka. geschälten Mandeln gerieben oder gestoßen und mit 5½ Dka. fein gestoßenem Zucker und 5 Eiweiß eine halbe Stunde lang flaumig abgetrieben. Diese Masse wird messerdick ausgewalzt oder gedrückt und in Formen ausgestochen, die man auf einem mit Wachs bestrichenem Bleche in der Röhre halb bäckt. Man befeuchtet diese Brödchen mit Zuckerwasser, damit sie Glanz bekommen, läßt dies noch trocken werden und löst das Gebäck noch in der Röhre mit einem flachen Messer ab, so lang es warm ist.

Haselnußbögen (Theegebäck).

10 Dka. von Schale und Haut befreite Haselnüsse (Anhang) werden mit 2 Eiklar im Mörser zu einer feinen Masse verrieben, welche mit 20 Dka. Zucker und

Vanille am Brett mit der Hand geknetet, messerdick ausgewalzt, dann rasch mit Wasser oder nur schwach mit Eiklar befeuchtet, auf weiße gewöhnliche Oblaten gelegt und mit Spritzglasur (s. Anh.) überstrichen wird. Daraus werden daumenbreite, 10 Ctm. lange Streifen geschnitten, welche auf ein Bogenblech gelegt und in mittelheißer Röhre langsam licht gebacken werden.

Kastanien-Stangen.

Man treibt 14 Dka. Butter ab, mengt 11 Dka. Zucker mit Vanille, 1 ganzes Ei, 14 Dka. Mehl und 21 Dka. geriebene, gebratene Kastanien (von etwa 36—40 Stück) hinein, formt fingerbreite und fingerlange Würstchen, legt diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Grobzucker und bäckt sie in kühler Röhre.

Kastanienkrapfen.

Man treibt 7 Dka. Butter ab, mengt 5 Dka. Zucker mit Vanille, 2 Dka. Mehl und 28 Dka. gekochte und durchgedrückte Kastainen hinein, formt daraus 28—30 kleine Kugeln, bestreicht diese mit Ei und läßt sie auf einem mit Butter bestrichenen Bleche backen.

Kipfel von Kastanien und Haselnüssen.

Man macht von 14 Dka. Zucker, 7 Dka. ungeschälten geriebenen Haselnüssen, 7 Dka. gekochten, durchgedrückten Kastanien und 1 Klar Schnee einen Teig und formt winzige Kipfel daraus, die in lauer Röhre mehr getrocknet als gebacken werden. Hiezu sei bemerkt, daß man den Teig nur mit Hilfe von 2 Kartenblättern formen kann.

Linzer Masse.

28 Dka. Butter, 14 Dka. Zucker mit Citronengeschmack, 42 Dka. Mehl und 6 rohe Dotter werden am Nudelbrette zu einem Teig geknetet, der ausgewalzt und zu beliebigen Bäckereien verwendet wird.

Bröselteig aus harten Dottern.

12 Dka. Butter werden mit 7 Dka. Zucker tüchtig abgetrieben. Dann mengt man 3 harte Dotter, etwas Vanille und zuletzt 17 Dka. Mehl hinein und läßt das Ganze $1/2$ Stunde rasten, bevor man den Teig am Nudelbrette auswalzt. Man kann ihn zu Torteletten oder als Unterlage zu Punschkuchen 2c. verwenden; denn er ist sehr leicht und zerfließt förmlich im Munde.

Mürbe Bäckerei.

14 Dka. Mehl und 14 Dka. Butter bröselt man auf dem Nudelbrette, gibt 5 harte, durchgedrückte und 2 rohe Dotter, Citronenschale und 14 Dka. Zucker dazu, arbeitet den Teig etwas ab, formt fingerlange Stangen oder dickere Bretzel, bestreicht sie mit zerklopftem Ei, Grobzucker und fein gehackten Mandeln und bäckt sie in heißer Röhre.

Nikolsburger Plätzchen.

28 Dka. Zucker werden mit 4 ganzen Eiern eine Stunde lang abgetrieben, dann 28 Dka. Mehl und der Saft von einer Citrone hinein gemengt. Nachdem man ein Blech warm gemacht, mit Wachs bestrichen und mit Papier abgewischt hat, werden mittelst Spritze oder Kaffelöffel kleine runde Plätzchen darauf geformt, in deren Mitte man ein Stückchen Citronade legt. Am

andern Tage erst werden die Plätzchen in mittelheißer Röhre gebacken und müssen 3—4 Tage zugedeckt stehen bleiben, bis sie weich genug zum Essen sind. Dies Gebäck eignet sich besonders für Haushaltungen, wo man gern etwas vorräthig hat zu Kaffee oder Thee.

Vorzügliche mürbe Bretzeln.

14 Dka. Butter und 14 Dka. frisches Schmalz treibt man tüchtig ab, gibt zuerst 14 Dka. fein gestoßenen Zucker, 2 Dotter, 1 ganzes Ei und 42 Dka. Mehl dazu, verarbeitet das Ganze rasch am Nudelbrett, formt kleine Bretzeln daraus, bestreicht sie mit zerklopftem Ei, bestreut sie mit Grobzucker und bäckt sie in mäßig heißer Röhre lichtgelb.

Mürbe Kuchen, dreitheilig.

Unterlage: 35 Dka. Mehl, 14 Dka. Butter, 14 Dka. Zucker, 6 Dotter, von einer halben Citrone Saft und Schale, werden am Brett zu einem Teige schnell ausgearbeitet, dieser auf ein Backblech kleinfingerdick ausgewalkt und licht gebacken.

Fülle: Ein Kilo Topfen treibt man mit 5 Dottern, 14 Dka. Butter und so viel Zucker, daß der Topfen sehr süß ist, dann Vanillegeschmack recht ab, gibt dazu den steifen Schnee von 5 Eiklar und überstreicht damit ziemlich hoch den abgekühlten Kuchen.

Ueberguß des Kuchens: Man macht von 7 Eiklar steifen Schnee, verrührt dazu langsam 7 Dotter, 7 Löffel fein gesiebten Zucker; 4 gestrichene Löffel Mehl und zuletzt 6 Löffel zerlassene Butter, die überkühlt ist. Die Masse wird über den Topfen achtsam gestrichen und das Ganze nochmals lichtgelb gebacken.

Mürbe Kränzchen.

(Für 12 Personen.)

½ Kilo Mehl, 42 Dka. Butter bröckelt man am Nudelbrett, gibt 28 Dka. Zucker, dann ein ganzes Ei und 2 Dotter dazu und verarbeitet es zu einem Teige, walzt ihn bleistiftdick aus, sticht mittelst zweier Ausstecher Kränzchen aus, taucht sie in Eiklar, dann in grob gestoßenen Zucker und gehackte Mandeln, und bäckt sie bei nicht zu großer Hitze goldgelb.

Kleine Striezel aus mürbem Teig.

Aus 28 Dka. Mehl, 16 Dka. Butter, 4 Dottern, 14 Dka. Zucker, von einer halben Citrone Schale und Saft wird ein Teig gemacht, ausgewalzt und in Vierecke geschnitten, die mit Eingesottenem oder Nußfülle bestrichen, zusammengerollt, mit Ei befeuchtet und mit feingehackten Mandeln bestreut, eine halbe Stunde langsam gebacken werden.

Mürbe Kuchen mit Mandeln.

Drei gekochte, durchs Sieb gedrückte Dotter, 7 Dka. Zucker, 7 Dka. geschälte, geriebene Mandeln, 16 Dka. Butter, 21 Dka. Mehl, von einer halben Citrone Saft und Schale werden auf einem Brette geknetet, 2 messerrückendick ausgewalzt, mit einer kleinen runden Form ausgestochen, mit einem Teigrähmchen versehen und gebacken; die Mitte wird mit Eingesottenem belegt.

Muscheln von mürbem Teig.

Man macht am Nudelbrette einen Teig von 14 Dka. Butter, 14 Dka. Zucker, 14 Dka. Mehl, 14 Dka. ungeschälten, geriebenen Mandeln und etwas feingehackter Citro-

nenschale, arbeitet ihn etwas ab, walzt ihn dünn aus, zerschneidet ihn in den Muschelformen entsprechende Flecke, drückt ihn in die Formen und bäckt ihn goldgelb am Bleche in der Röhre; in die fertig gebackenen Muscheln gibt man Schlagschmetten.

Spitzbuben (kleine dreitheilige Kuchen).

42 Dka. Mehl, 28 Dka. Butter, 4 hartgekochte und 2 rohe Dotter, 10½ Dka. Zucker, etwas Vanille und Citronenschale werden auf dem Brette rasch vermengt (ohne daß man es lange mit den Händen knetet), messerrückendick ausgewalzt, mit rundgezackten Formen in drei Größen ausgestochen, die größte Scheibe mit ein wenig Eingesottenem bestrichen, die zweitrößte darauf gelegt, wieder mit Eingesottenem bestrichen, dann das kleinste Scheibchen darauf gelegt und auf dem Bleche goldgelb gebacken.

Anmerkung: Aus dieser Masse werden etwa 30 Stück.

Mürber Kuchen mit Schnee.

Aus 24½ Dka. Mehl, 14 Dka. Butter, 10½ Dka. gestoßenem Zucker, 2 Dottern, etwas feingestoßenem Zimmt, Gewürznelken und etwas Citronenschale macht man auf dem Nudelbrette einen Teig, formt daraus eine runde, fingerdicke Scheibe, legt sie aufs Blech, belegt sie mit Kirschen, Aepfeln, Aprikosenhälften oder Pflaumen und läßt sie bei mehr Hitze von unten backen. Dann schlägt man von 6 Eiklar Schnee, gibt 11 Dka. Zucker hinein, nimmt den Kuchen aus der Röhre (läßt aus dieser den Dunst heraus), streicht den Schnee darauf und läßt das Ganze noch einmal in der Röhre gelb werden.

Mürbe Maultaschen.

Man bröselt am Nudelbrette 28 Dka. Mehl mit 16 Dka. Butter, gibt dazu 14 Dka. Zucker, 4 Dotter und von einer halben Citrone Saft und Schale, macht daraus rasch einen Teig, walkt ihn mitteldick aus, schneidet viereckige Stücke, füllt sie mit Topfen oder Eingesottenem, legt sie wie Maultaschen zusammen, bestreicht sie mit zerklopftem Ei und bäckt sie gelb. — Wenn sie gebacken sind, macht man von 2 Eiklar steifen Schnee, gibt auf jede Maultasche ein Stück davon, bestreut es dick mit Zucker und gehackten Mandeln, und läßt das Ganze nochmals in der Röhre gelb anlaufen.

Ischler Plätzchen.

Man arbeitet am Nudelbrette 14 Dka. Butter, 14 Dka. Mehl, 7 Dka. ungeschälte, geriebene Mandeln, 7 Dka. Zucker mit etwas Citronensaft gut durch, walkt den Teig fingerhoch aus, sticht runde Plätzchen aus und läßt sie am Blech backen; sodann werden je zwei mit etwas Eingesottenem bestrichen, zusammengesetzt und mit Chocoladeglasur begossen.

Finger-Kuchen.

7 Dka. Schmalz und 7 Dka. Butter treibt man ab, gibt dazu 7 Dka. Zucker mit Vanille- oder Citronengeschmack, 2 Dotter und 20 Dka. Mehl, verrührt Alles, formt runde nußgroße Kugeln daraus, macht mit dem Finger eine Vertiefung in jede Kugel, bestreicht sie mit zerklopftem Ei, streut Grobzucker mit fein gehackten Mandeln gemischt darauf, gibt sie auf das Backblech, backt sie in guter Röhre und füllt die Vertiefung dann mit Eingesottenem.

Mürbe Körbchen.

In 16 Dka. Mehl werden 14 Dka. Butter gebröselt, dann kommen dazu: 7 Dka. Zucker, 2 Dka. bittere, $3\frac{1}{2}$ Dka. süße, fein geriebene Mandeln und 2 Dotter. Der Teig wird gut verarbeitet, messerrückendick ausgewalzt, mit einem Ausstecher rund ausgestochen und in die Körbchenform fest eingedrückt. Die Formen werden nun auf ein Backblech gestellt und der Teig darin gelb gebacken. Die Körbchen lösen sich leicht aus den Formen heraus. Man läßt sie dann auskühlen, füllt sie mit Crême, Weinschaum, Eingesottenem oder Schlagschmetten mit Zucker und Vanille gemischt.

Schüsserl-Bäckerei.

Man treibt 28 Dka. Butter tüchtig ab und gibt dazu $\frac{1}{2}$ Dka. bittere und $2\frac{1}{2}$ Dka. süße, fein geriebene und gestoßene Mandeln, $10\frac{1}{2}$ Dka. fein gestoßenen Zucker mit Vanille, ein Dotter und 28 Dka. Mehl; dann läßt man es kalt stehen und hart werden. Nun walkt man den Teig ziemlich dünn aus, sticht runde Kuchen daraus, drückt sie in die Schüsserlformen und backt sie licht; bestreut sie dann mit Vanillezucker und gibt in jedes Schüsserl ein Stückchen Eingesottenes oder eine kalte Crême, oder Schlagschmetten mit Vanillezucker, oder Schlagschmetten mit Erdbeeren besteckt.

Kleine Bretzeln zum Thee.

Man bröselt am Brett 28 Dka. Mehl mit 14 Dka. guter Butter, gibt dazu 4 Dotter, 1 Löffel Zucker an Citrone abgerieben und ein wenig Salz, arbeitet Alles gut unter einander ab, formt kleine Bretzeln, bestreicht sie mit zerklopftem Ei und bäckt sie in guter Röhre goldgelb.

Kleine Mohn-Bretzeln.

Man bröselt 14 Dka. Butter in 28 Dka. Mehl, gibt dazu 2 Dka. Hefe, etwas Salz, 4 Löffeln Milch und 1 Kaffeelöffel voll Zucker; arbeitet den Teig am Nudelbrett aus, macht kleine Bretzeln daraus, taucht sie mit der oberen Seite in zerklopftes Ei, überstreut sie reich mit Mohn und Zucker und bäckt sie goldgelb.

Karlsbader Bretzeln.

Von 28 Dka. Mehl, 3 Eßlöffeln zerlassener Butter, 2 Dka. Hefe, Salz und 1 Kaffeebecher Milch wird ein Teig gemacht, auf das Nudelbrett gebreitet und Bretzeln daraus gemacht, die man flach drückt und gähren läßt. Ehe man sie in die Röhre gibt, bestreicht man sie mit zerlassener Butter und wiederholt dies nochmals während des Backens.

Kränzchen zum Kaffee.

14 Dka. Mehl werden mit 5 Eßlöffeln guter Hefe, 2 Dclt. Milch, 2 Dka. Zucker, etwas Salz zu einem festen Teige verarbeitet, dann werden 21. Dka. Butter dazu gemengt und aus dem Teig kleine gewundene Kränze gemacht, die mit Ei bestrichen und in gestoßenen Zucker getaucht, recht rasch und bräunlich gebacken werden.

Linzer-Kuchen (Tortelettes).

10½ Dka. Butter und 14 Dka. Mehl bröselt man am Nudelbrett und gibt 2 harte, durchgedrückte Dotter, einen Löffel fein gestoßenen, an einer halben Citrone abgeriebenen Zucker, etwas Citronensaft und 2½ Dka. geschälte, fein gestoßene Mandeln dazu. Das Alles wird am Nudelbrette rasch zu einem Teig vermengt, woraus

man mittelgroße, runde Kuchen aussticht, auf die man, nachdem man sie mit zerklopftem Ei bestrichen hat, kleine Rändchen von Teig legt. — Man belegt sie mit frischen Kirschen, Weichseln oder mit Dunstkirschen, bäckt sie in guter Röhre goldgelb und bestreut sie mit Zucker.

Eiskuchen.

Man verrührt recht untereinander 3 ganze Eier, gibt dann 14 Dka. fein gestoßenen Zucker, 10½ Dka. zerlassene Butter und 14 Dka. Mehl dazu, bestreicht das Backblech mit etwas Butter, streicht den Teig gleichmäßig messerrückendick darauf und bäckt ihn gelb. Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, bestreicht man ihn entweder mit Aprikosen- oder Himbeereingesottenem. — Nun kommt der Ueberguß. — In ein kleines Töpfchen gibt man 1 Eiweiß, 10 Dka. fein gesiebten Zucker mit Vanillegeschmack und etwas Citronensaft und rührt es rasch eine halbe Stunde ab; dann bestreicht man vorsichtig den Kuchen mit dem Eisüberguß, jedoch ohne diesen mit dem aufgestrichenen Eingesottenem zu vermischen, so daß er ganz weiß aussieht. — Der Kuchen wird nun für kurze Zeit zum Abtrocknen in eine kühle Röhre gestellt und dann, so lange er noch warm ist, in längliche Stücke geschnitten. Die Eisglasur darf beim Zerschneiden gar nicht feucht sein.

Kleine Glasur-Kuchen.

Man sticht aus der Linzer Masse kleine runde Kuchen aus, umgibt sie mit einem Rande, bestreicht sie mit einem zerklopften Ei und bäckt sie in ziemlich heißer Röhre gelb, belegt sie dann mit Aprikoseneingesottenem und beeist sie mit Punscheis (Anhang).

Gebäck von Pflaumenkernen.

10 Dka. süße Mandeln werden sammt der Schale gerieben und mit 4 Dka. fein gestoßenen Pflaumenkernen, 14 Dka. Staubzucker, 4 Dotter, etwas Zimmt, Nelken, Citronenschale flaumig abgetrieben; 2 Eßlöffel Mehl und von 4 Eiklar fester Schnee werden hineingerührt und dieser Teig in einer mit Butter ausgestrichenen Bischofsbrotform $^3/_4$ Stunden gebacken. Geschnitten kann dies Gebäck erst am nächsten Tage werden.

Gewürz-Karten.

Man arbeitet 14 Dka. Butter mit 28 Dka. Mehl, 2 Eiern, 14 Dka. Zucker, einen Kochlöffel gestoßene Gewürznelken, ebensoviel Zimmt und etwas Citronenschale auf dem Nudelbrett ab, und schneidet längliche Vierecke aus diesem Teige, der messerrückendick ausgewalzt werden muß.

In der Mitte jedes dieser Kärtchen legt man eine oder mehrere halbe Mandeln, bestreicht sie mit Eiklar und bäckt sie auf einem mit Butter bestrichenen Bleche. Will man auch dunkel gefärbte Kärtchen haben, dann mischt man zwei Tafeln erweichte Chocolade in den einen Theil des Teiges.

Crême-Kuchen von Schnee.

Man macht aus 42 Dka. Mehl, 28 Dka. Butter, 14 Dka. Zucker und 4 Dottern am Nudelbrett einen Teig; wenn er ausgearbeitet ist, walkt man ihn kleinfingerdick aus, legt ihn mittelst des Nudelwalkers auf ein Backblech, macht mit der Messerspitze einige Einstiche darein, um das Blasenwerfen zu vermeiden, bäckt ihn semmelfarb und bestreicht ihn dann mit Himbeereingesottenem.

Dann macht man aus 16 Eiklar einen sehr steifen Schnee, verrührt 84 Dka. fein gesiebten, mit Vanille gemengten Zucker damit, bestreicht den ausgekühlten Teig 4 Finger hoch mit dem Schnee, bestreut diesen oben mit fein gestaubten Zucker und bäckt den Kuchen in einer ziemlich heißen Röhre ganz lichtgelb. Dann nimmt man das Backblech heraus, schneidet die gewöhnlichen, länglich viereckigen Crêmekuchen, schiebt sie am Backblech mit dem Messer vorsichtig von einander und gibt sie nochmals für eine Weile in die Röhre, um sie von den Seiten abtrocknen zu lassen.

Man sehe zu, daß die Kuchen beim zerschneiden recht glatte Randflächen behalten und die Oberfläche hübsch und eben bleibe. Man legt sie vorsichtig, mit Hilfe eines breiten Messers, auf eine flache Platte.

Creme-Waffeln.

Dazu gehören 21 Dka. Butter, 21 Dka. Mehl, 9 Dka. ungeschälte Mandeln, 9 Dka. Zucker, etwas Zimmt und eine halbe Citronenschale. Die Mandeln werden geschält, mit dem Mehle fein gestoßen, durch ein größeres Sieb geseiht, dann auf ein Nudelbrett gegeben und mit der Butter, dem Zucker, dem Zimmt und der Citronenschale mittelst Nudelwalker zu einer Teigmasse verarbeitet.

Man walkt daraus einen langen, breiten Flecken messerrückendick aus, rollt ihn auf den Nudelwalker, um ihn langsam auf das Backblech herab gleiten zu lassen und theilt ihn mit dem Messer in zwei gleiche Theile. Den einen Teil bestreicht man mit Wasser und spritzt mittelst einer Papierdüte mit mittlerem Ansatz, ein dichtes Doppelgitter von Crême (siehe unten) darauf, bestreut ihn mit Puderzucker und bäckt die beiden Theile

in mittelheißer Röhre nur licht. Im Anfange bäckt man sie nur in offener Röhre, welche man, sobald die Crême abgetrocknet ist, schließt. Sind sie gebacken, dann bestreicht man den ungespritzten Theil mit Aprikosen oder Himbeer-Eingesottenem, legt den mit Crême verzierten darauf und schneidet, so lange die Masse noch warm ist, viereckige Waffeln daraus und bestreut sie mit Zucker.

Die Crême

besteht aus dem sehr steifen Schnee von 3 Eiklar, welchen man dann 12 Dka. Puderzucker in drei Absätzen langsam einmengt.

Balletschnitten.

Man verarbeitet 14 Dka. Butter, 7 Dka. Zucker, 21 Dka. Mehl, 3 rohe Eierdotter und von einer halben Citrone die Schale zu einem Teige, walzt diesen in zwei längliche, etwa 10 Ctm. breite Streifen aus, beschneidet sie regelmäßig und macht aus den Abschnitzeln fingerdicke Rollen, mit denen man die Streifen einfaßt, die darunter mit Eiweiß bestrichen werden müssen, damit die Rollen fest halten. Wenn sie halb gebacken sind, werden sie, sobald sie kalt geworden, mit folgender Fülle bestrichen: 10 Dka. abgetriebene Butter, 10 Dka. geschälte, mit 2 Löffeln Wasser gestoßene Mandeln, 10 Dka. Zucker, 2 Dka. Mehl. Hierauf werden die Streifen zu Ende gebacken und glasiert. Die Glasur bereitet man, indem man 7 Dka. Zucker mit 6 Löffeln Wasser aufkochen läßt und so viel Staubzucker hineinrührt, daß ein dickflüssiger Brei daraus entsteht.

Damit werden die Streifen, so lange sie warm sind, innerhalb der Rollenumzäumung überzogen und an den Längsseiten und in der Mitte streifweise mit Krystall- oder Hagelzucker bestreut.

Der mittelste Streifen kann mit Breton rosa gefärbt sein. Man schneidet die Streifen in schmale Querscheiben.

Das Färben des Hagelzuckers geschieht, indem man eine Handvoll desselben auf eine Schale legt, einen kleinen Tropfen Breton darauf gibt, ihn damit vermischt und ihn ausgebreitet trocken stellt.

Weiße Balletschnitten.

7 Dka. Butter, 7 Dka. Mehl, 3½ Dka. Zucker und 3½ Dka. geschälte, geriebene Mandeln werden zu einem leichten Teige ausgearbeitet, dünn ausgewalkt und in einem viereckigen Reifen gebacken, 7 Dka. Butter werden abgetrieben, 7 Dka. Zucker, 4 Dotter, 10 Dka. geschälte, geriebene Mandeln, etwas Citronensaft und Schnee von 4 Eiklar hinein gerührt, das Ganze über den oben beschriebenen halb gebackenen Teig gestrichen und damit vollständig goldgelb gebacken. Zuletzt überstreicht man das Viereck mit Citronenglasur (s. Anh.) und schneidet längliche Stücke heraus.

Hamburger Schnitten.

Diese werden genau wie die Balletschnitten bereitet, nur daß die Fülle eine andere ist und statt der Glasur ein schräges, weitläufiges Gitter von Teigrollen darüber gelegt wird.

Die Fülle wird bereitet, indem man 10 Dka. ungeschälte Haselnüsse mit 3 Löffeln Wasser stößt und 7 Dka. Butter, 7 Dka. Semmelbröſel, 1 Dclt. Schmetten, 10 Dka. Zucker und etwas Citronensaft damit vermengt. Sie wird, sobald die Streifen halb gebacken sind, darauf gestrichen, worauf das Gitter gemacht, mit Ei bestrichen

und das Ganze fertig gebacken wird. Auch diese Streifen werden in 2 Ctm. breite Schnitten geteilt.

Prinz Pückler-Schnitten.

21 Dka. geschälte, geriebene Mandeln werden mit 6 Eiklar im Mörser fein gestoßen und 21 Dka. gestoßener Zucker, 7 Dka. Mehl und Schnee von 6 Eiklar hineingerührt. — Diese Masse wird in drei viereckigen Reifen goldgelb gebacken. Nachdem diese Platten ausgekühlt sind, werden sie, jede einzelne der Länge nach, in 3 Streifen getheilt. Zwei davon werden mit Crême bestrichen und auf einander gelegt; die dritte, oberste, wird mit Cacaoglasur (s. Anh.) übergossen und mit geschälten, länglich geschnittenen Pistazien bestreut.

Die Crême besteht aus 28 Dka. Theebutter, die man flaumig abtreibt, wornach man 28 Dka. gestoßenen Zucker, 3 Eßlöffel feinen Rum und 10 Dka. auf kleine Würfel geschnittene, in Zucker eingekochte Melone einmischt.

Dalmatiner Kuchen.

6 Dotter werden mit 14 Dka. Zucker eine halbe Stunde abgetrieben, worauf man von 6 Eiklar festen Schnee und 14 Dka. Mehl löffelweise hinein rührt. Etwas Citronenschale und 14 Dka. zerlassene Butter, die aber nicht allzuheiß sein darf, mengt man ohne viel Rühren in das Ganze.

Ein mit niederen Seitenrändern versehenes Blech wird mit Butter bestrichen und die Masse fingerdick darin ausgebreitet. Zuletzt streut man gehackte Mandeln, Pistazien und Hagelzucker darauf, läßt den Kuchen in nicht sehr heißer Röhre goldgelb backen und schneidet ihn, so lange er warm ist.

Punsch-Schaum-Kuchen.

14 Dka. Butter, 21 Dka. Mehl, 7 Dka. Zucker und 1 Dotter verarbeitet man schnell am Nudelbrett zu einem Teige, nachdem man zuerst Butter und Mehl gebröselt hat. Man formt eine Scheibe, welche man mit einem Teigreifen umgibt, bäckt sie in einer Tortenform licht, läßt sie überkühlen und bestreicht sie gut mit Aprikoseneingesottenem, welches man mit etwas Zucker und Rum verrührt. Dann macht man aus 2 Eiklar sehr steifen Schnee, verrührt nur leicht 11 Dka. fein gesiebten Zucker und etwas Rum dazu, bestreicht damit den Kuchen ziemlich hoch und gibt ihn nochmals in die Röhre, um den Schaum gelb werden zu lassen.

Bischofbrod oder Theebrod.

Die Zuthaten dazu sind: 14 Dka. Butter, 14 Dka. Zucker, 14 Dka. Mehl, 10 Dotter, 8 Eiklar, Citronenschale und 7 Dka. Sultanen. — Butter und Zucker werden flaumig abgetrieben, dann nach und nach die Dotter und zwar je 2, mit einem Kaffeelöffel Mehl, um das Gerinnen zu verhüten, hinein gerührt; dann kommt von einer halben Citrone die Schale, der steif geschlagene Schnee, dann das übrige Mehl und zuletzt die Sultanen dazu. — Eine Theebrodform wird mit Butter gut ausgestrichen, der Boden mit einem fetten Papier belegt, die Masse hinein gegeben und das Ganze eine Stunde langsam gebacken.

Auch kann man statt Rosinen und Mandeln 21 Dka. Citronade, 14 Dka. Datteln, 6 Dka. Pistazien, 4 Dka. überzuckerte Pomeranzenschale, in Würfel geschnitten, in den Teig geben.

Bischofbrod wie Sandmasse.

14 Dka. Zucker mit Citronengeschmack treibt man mit 8 Dottern eine halbe Stunde ab, rührt von 8 Eiklar

den steifen Schnee, dann 14 Dka. Mehl hinein und gibt zuletzt 14 Dka. aufgelöste Butter und 6 Dka. Rosinen dazu. — Eine Theeform wird mit Butter gut ausgeschmiert, der Boden mit Papier belegt, die Masse eingefüllt und nahezu eine Stunde langsam gebacken.

Dasselbe macht man schneller so: Erst schlägt man steifen Schnee, rührt die Dotter, dann den Zucker, dann das Mehl und zuletzt die zerlassene Butter ein. Das Weitere wie oben.

Theebrod ohne Butter.

Drei ganze Eier, drei Eier schwer Zucker und ebensoviel ungeschält geriebene Mandeln, Sultanen, Mehl und etwas Citronenschale werden zu einem Teig vermengt und in einer Zwiebackform drei viertel Stunden gebacken, dann wie Bischofsbrod auf Scheiben geschnitten.

Theebrod ohne Mandeln.

Man treibt 8 Dotter mit 28 Dka. Staubzucker, und etwas Vanille ½ Stunde ab, verrührt dazu, in Würfeln geschnittene 21 Dka. Citronade, 14 Dka. Datteln, 7 Dka. Sultanen, 3 Dka. schwarze Rosinen, 5 Dka. Pistazien, 3 Dka. verzuckerte Pomerantzenschale, dann 27 Dka. Mehl und den Schnee von 8 Eiklar, gibt das Ganze in eine bestrichene, bemehlte Theebrodform und läßt es langsam in der Röhre eine Stunde backen. Das ausgestürzte Theebrod wird auf der gewölbten Seite mit Punscheis (s. Anh.) bestrichen und in lauer Röhre getrocknet.

Theegebäck (dünne Cakes).

1 Kilo und 15 Dka. Mehl bröselt man mit 12 Dka. Butter, gibt ½ Kilo Zucker, 1 Stange gestoßene Vanille,

1 Dka. Hirschhornsalz dazu und knetet es mit 5 ganzen Eiern und beiläufig 2 Dclt. sauren Schmetten zu einem Teige, der gut ausgearbeitet werden muß.

Dieser wird sehr dünn (wie starker Nudelteig) ausgewalzt, auf beliebige, etwa 10 Ctm. lange, 5 Ctm. breite, gemusterte Formen gedrückt und auf mit Butter bestrichenem Bleche in kühler Röhre gebacken. Man kann diesem Teige Vanille oder weißgeschälte, geriebene Haselnüsse oder geriebene Chocolade beimischen.

Wiener Theegebäck. I. (Cakes).

Man macht auf dem Nudelbrette aus 4½ Dka. Butter, 2 Eiern, 20 Dka. Zucker, 24 Dka. Weizen- und 24 Dka. Reismehl, 4 Gramm Natron, ¼ Schote gestoßener Vanille und 3 Löffeln dicken, saueren Schmetten einen festen Teig, den man sofort dünn auswalzt. Nun sticht man Sterne oder runde Scheibchen ꝛc. daraus, sticht sie mit einer Gabel mehrmals durch und läßt sie nur ganz licht backen.

Wiener Theegebäck. II.

Von ½ Seidel Milch, 4 Dka. Butter, etwas Salz und ½ Seidel Mehl wird auf dem heißen Herd ein Brandteig gut verkocht, und bis zum Erkalten gerührt. — Gebe 4 ganze Eier hinein. Auf einem mit Butter leicht beschmiertem Backblech werden Kugeln gesetzt, in jede mit dem fetten Kochlöffelstiel eine Vertiefung gemacht, die mit Butter beschmiert und mit einem Löffel geriebenen Chesterkäse bestreut, nochmals gut mit Butter betropft und gebacken heiß servirt werden. Man kann auch mit dem fetten Löffel statt der Kugeln größere Kuchen formen, selbe mit dem Käse füllen, überschlagen, be-

buttern und leicht mit Käse bestreuen; sie sehen dann wie Täschchen aus.

Ingwer (Theegebäck).

15 Dka. Zucker, 13 Dka. Mehl, 1 Ei, 1 Dotter, 9 Gramm geriebenen, weißen Ingwer knetet man zu einem Teig, walzt ihn gänsekieldick aus und sticht ihn mit der Ingwerform aus. Auf befettetem Bleche muß dies Gebäck eine Stunde rasten, ehe es in warmer Röhre lichgelb gebacken wird.

Wer den Ingwergeschmack nicht liebt, kann bittere Mandeln in den Teig geben.

Gute Bissen. (Ein Theegebäck.)

Aus großen Semmeln werden Dreiecke geschnitten und in Butter rasch gebacken. Eben so große Dreiecke schneidet man messerrückendick aus Eidammerkäse, legt sie auf die Semmeln, streut ein wenig Salz und Paprika darauf und läßt sie auf trockener Pfanne so lange in der Röhre, bis der Käse weich ist. Dann trägt man sie noch warm auf.

Eisenbahnkuchen.

14 Dka. Butter werden mit 14 Dka. Zucker und 2 ganzen Eiern eine halbe Stunde verrührt; dann gibt man 14 Dka. Mehl mit etwas Vanille dazu und bäckt das Ganze, nachdem man es mit gehackten Mandeln bestreut hat, in mit Butter ausgeschmierter Tortenform eine viertel Stunde in der warmen Röhre.

Anis-Brödchen.

12 Dotter, 28 Dka. Zucker und ein ganzes Ei treibt man recht schaumig ab, gibt 35 Dka. Mehl und

2 Dka. Anis hinzu und formt aus dieser Masse eine 3 fingerbreite lange Rolle, legt diese auf ein mit Butter bestrichenes Backblech und bäckt sie in mittelheißer Röhre goldgelb.

Im Augenblicke, da sie aus der Röhre herausgenommen wird, bestreicht man sie rasch mit zerklopftem Ei und bestreut sie mit Grobzucker. Den nächsten Tag schneidet man einen halben Ctm. breite Scheiben daraus.

Biscuit.

Man treibt 2 ganze Eier, 1 Dotter und 35 Dka. Zucker flaumig ab, macht von 8 Eiklar Schnee und rührt diesen sammt 18 Dka. Mehl, jedoch in zwei Abtheilungen, leicht hinein; spritzt Biskoten oder Krapfeln auf Papier, bestreut sie mit Staubzucker und bäckt sie in ziemlich heißer Röhre goldgelb.

Gefüllte Schnitte.

5 ganze Eier werden mit 17½ Dka. Zucker, 10 Dka. zergangener und ausgekühlter Butter im Schneekessel tüchtig abgeschlagen, zuletzt rührt man 10½ Dka. Mehl langsam hinein. Eine Bischofbrodform wird mit Butter ausgeschmiert, mit Mehl ausgestaubt und die Masse darin gebacken. Sobald sie ausgekühlt ist, wird sie der Länge nach durchgeschnitten; die eine Hälfte mit Eingesottenem bestrichen, die zweite darauf gegeben und 2 fingerbreite Streifen daraus geschnitten.

Biskoten.

5 Dotter und 7 Dka. fein gesiebten Zucker treibt man dick ab, schlägt aus 5 Eiklar sehr steifen Schnee, gibt ihn in das Obige und 10½ Dka. fein gesiebtes Mehl langsam dazu, füllt es in eine Spritze und spritzt

auf Papier, welches auf einem Backblech liegt, Biskoten, bestaubt sie durch ein Tuch mit Staubzucker und bäckt sie langsam in mittelwarmer Röhre sehr lichtgelb.

Bisquit mit Weinschaum.

Man bestreicht Biskoten auf der unteren Seite mit Eingesottenem, legt je zwei aufeinander, schichtet sie kreuzweise auf eine Schüssel und gibt Chaudeau darauf.

Bisquit-Kipfel.

Ebenfalls aus derselben Masse macht man kleine Kipfel mit der Spritze, läßt sie licht backen, spritzt ebensolche Kipfel aus der Windmasse, bäckt sie sehr langsam in kühler Röhre, bestreicht sie mit Eingesottenem, legt jene von Bisquit darauf, übergießt sie mit Punscheis und verziert sie mit Früchten.

Bisquit-Rollen. I.

Man treibt 8 Dotter mit 21 Dka. Zucker sehr dick ab, gibt dann den steifen Schnee von 5 Eiklar dazu und streut langsam 5½ Dka. Mehl hinein. — Das Backblech bestreicht man leicht mit Butter, bemehlt es, streicht den Bisquitteig zwei messerrückendick darauf und bäckt ihn lichtgelb, bestreicht ihn gleichmäßig mit Eingesottenem, rollt ihn zusammen und schneidet fingerbreite Stücke, welche man entweder warm mit Crême oder Weinschaum aufträgt oder kalt mit Vanille-Zucker bestreut, oder mit Punscheis (Anhang) überzieht.

Bisquit-Rollen. II.

12 Dotter, 21 Dka. Zucker treibt man eine Stunde ab, bis es ganz dick ist und rührt, löffelweise abwechselnd, den steifen Schnee von 12 Eiklar und 21 Dka. Mehl

hinein. — Nun gibt man einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier auf ein Backblech, streicht den Bisquitteig gleichmäßig darauf und bäckt ihn gelb. — Die Masse ist für 2 Backbleche. Nachdem sie gebacken ist, bestreicht man sie mit Aprikosen- oder Himbeereingesottenem, rollt sie zusammen, schneidet von dieser Rolle fingerbreite, schräge Stücke, legt sie auf eine Schüssel und gibt Weinschaum dazu.

Indianer-Krapfen.

14 Dka. fein gesiebten Zucker treibt man mit 10 Dottern (eines nach dem andern dazu gegeben) recht dick ab, gießt einen Eßlöffel Wasser dazu, rührt nach und nach die Hälfte von 21 Dka. Mehl, den steifen Schnee von 10 Eiklar und dann erst die zweite Hälfte des Mehles langsam hinein. Davon spritzt man mit einer Düte oder Spritze Häufchen (wie kleine Aepfel) auf ein bestrichenes, bemehltes Backblech, bestaubt sie mit durch ein Tuch gesiebten Zucker und gibt sie in eine ziemlich heiße Röhre, die man zuerst ein wenig offen läßt und erst schließt, wenn die Bäckerei gelblich geworden und das Backblech gewendet worden ist. Die Krapfen müssen rasch gebacken werden, damit sie nicht spröde sind und doch gelblich bleiben. Sobald man sie vom Bleche abnimmt, höhlt man sie mit dem Löffel oder Messer an der flachen Seite aus, füllt sie sehr hoch mit Vanille-Crême oder wenn sie gleich gegessen werden, mit Schmettenschaum und Vanillezucker, legt zwei Hälften zusammen, so daß die Crême fingerbreit zu sehen ist, streicht sie ringsherum glatt und überzieht sie mit Chocolade-Glasur (Anhang).

Crêmefülle zu den Indianer-Krapfen.

Man macht von 4 Eiklar steifen Schnee, verrührt 14 Dka. fein gesiebten Zucker darein und gibt, ehe man

die Krapfen füllt, eine viertel Schote Vanille (mit einem Löffel im Schnee verrieben) dazu. Sobald die Vanille im Schnee ist, darf damit nicht mehr viel gerührt werden.

Kaffee-Krapfen.

Dieselben werden so wie die Indianer-Krapfen gemacht, nur die Fülle und der Ueberguß sind wie folgt: $^1/_8$ Liter Schlagschmetten wird zu Schaum geschlagen, 5 Dka. Zucker und 4 Eßlöffel voll starken gekochten, aber wieder ausgekühlten, schwarzen Kaffee, in dem man 2 Blatt Gallerte aufgelöst hat, dazu gerührt, bis es stockt. Damit werden die ausgehöhlten Biscuitkrapfen gefüllt und immer zwei aufeinander gelegt; nun macht man den Ueberguß, indem man 8 Eßlöffel voll starken, schwarzen Kaffee mit 10 Dka. Zucker einmal aufkochen läßt und dann 30 Dka. Staubzucker hineinrührt. In diese Masse taucht man die gefüllten Kaffeekrapfen ein oder man setzt sie auf ein Brett und begießt sie mittelst eines Löffels damit.

Bisquit-Aprikosen.

Ebenso wie die Indianer-Krapfen werden auch die Aprikosen gemacht, nur daß man die Häufchen des Teiges etwas größer spritzt. Nachdem sie gebacken sind, werden sie über Nacht stehen gelassen und erst am nächsten Tage ausgehöhlt, mit der unten beschriebenen Fülle gefüllt, zwei Hälften aufeinander gelegt und in Vanilleglasur (s. unten) getaucht, dann so zum Abtrocknen hineingelegt, daß der Einschnitt der Theilung obenauf kömmt und sie rund bleiben. Wenn sie abgetrocknet sind, werden sie mit einer Art Schminke mittelst Pinselchen auf der einen Seite mehr, auf der andern weniger bestrichen, so daß sie völlig reifen Aprikosen gleichen.

Fülle: Für eine Portion von 10 Stück:

3 Eiklar fester Schnee wird mit 2 Eßlöffeln Marilleneingesottenem vermengt.

Marillenglasur zum Eintauchen der Aprikosen: 10 Dka. Zucker und 8 Eßlöffel Wasser werden einmal aufgekocht, mit 2 Löffeln Marillen sehr gut verrührt und so viel Staubzucker dazu gethan, daß die Glasur dickflüssig bleibt und fest haftet.

Die Schminke wird bereitet, indem man 1 Eßlöffel Zucker mit 1 Löffel Wasser aufkochen läßt und einige Tropfen Breton oder Alkermessaft hineinmengt.

Bisquit-Kartoffeln.

Von der Bisquitmasse in der vorigen Nummer bäckt man kleinere Häufchen, als zu den Indianer-Krapfen, bestreicht sie, wenn sie gebacken sind, mit Aprikosen-Eingesottenem, das mit etwas Rum und einigen Tropfen Citronensaft gemischt ist, wickelt diese kugelförmige Bäckerei in den unten angegebenen Mandelteig ein, rundet sie wie Kartoffeln, bestreicht sie mit zerklopftem Ei, rollt sie in geriebener Chocolade, macht einige Eindrücke oder Unebenheiten, wie sie natürliche Kartoffeln haben und läßt sie entweder so im Ganzen oder macht drei Einschnitte am oberen Theile der Bäckerei, um ihr das Ansehen eines aufgesprungenen Kartoffels zu geben.

Mandelmasse dazu.

10 Dka. abgeschälte Mandeln, 20 Dka. Zucker und ein Eiklar werden in einem Marmor- oder Messingmörser sehr fein gestoßen und verrieben, so zwar, daß die Masse wie ein glatter, feiner Brei aussieht.

Man gibt sie mit Staubzucker unterstreut entweder auf eine Marmorplatte oder auf ein Nudelbrett und

walzt sie so dünn aus, als es zum Umwickeln der Kartoffeln nöthig ist.

Kaffee-Plätzchen.

Man kocht eine halbe Tasse starken schwarzen Kaffee, gibt 21 Dka. Zucker dazu und läßt es dick einkochen; macht aus 4 Eiklar Schnee, gibt 22 Dka. Staubzucker und den ausgekühlten Kaffee dazu, vermengt es, formt mit einem Löffel kleine Häufchen, läßt sie 10 Minuten in mäßig warmer Röhre backen und fügt je 2 und 2 von den Plätzchen aneinander; ein leichter Druck genügt, so lange sie warm sind, um sie aneinander fest zu halten.

Haselnuß-Plätzchen (baisers).

Man stößt 21 Dka. geröstete Haselnüsse mit einem Eiklar sehr fein, gibt dazu 21 Dka. Zucker, 2 Dka. Mehl und von 8 Eiklar festen Schnee, spritzt davon kleine Plätzchen auf Papier, bestreut sie mit Zucker und läßt sie in lauer Röhre (mehr trocknen) ganz licht backen, löst sie vom Papier ab, drückt sie, so lange sie warm sind, mit dem Finger an der flachen Seite ein und füllt sie mit folgendem Haselnußschaum: 3 Eiklar fester Schnee wird mit 14 Dka. gestoßenem Zucker, etwas Vanille und 10 Dka. gerösteten und gestoßenen Haselnüssen vermengt; zwei so gefüllte Plätzchen werden aneinander gefügt, so daß sie kleinen Krapfen gleichen.

Grillage-Törtchen.

10 Dka. Butter werden abgetrieben, 10 Dka. Zucker, 6 Dotter, 10 Dka. geschälte, geriebene Mandeln, 6 Dka. Conditorbrösel, etwas klein gewiegte Citronenschale und von 6 Eiklar der Schnee dazu gegeben; diese Masse wird

in zwei Reifen gebacken, mittelst eines kleinen runden Ausstechers Scheiben daraus gestochen, auf je eine Scheibe wird eine Fülle gestrichen und mit einer zweiten Scheibe bedeckt; die Fülle besteht aus: $1/8$ Liter Milch, 3 Dottern, 5 Dka. Zucker, 3 Dka. Mehl, die auf dem Herde unter forwährendem Rühren zu einem dicken Brei eingekocht werden; nach dem Wegstellen fügt man unter fortwährendem Rühren etwas Vanille, 3 Dka. frische Butter dazu bis zum Erkalten.

Hierauf wird die Grillage vorbereitet; 5 Dka. gestoßener Zucker wird ohne Wasser goldgelb geröstet, 5 Dka. geschälte, ganze Mandeln dazu gegeben und braun werden gelassen; nach dem Auskühlen werden diese Mandeln grob gestoßen. Für die Törtchen macht man nun folgende Glasur:

28 Dka. Zucker wird mit 14 Dka. Wasser ($1/2$ Trinkglas), ohne gerührt zu werden, braun gekocht; die Oberfläche der Törtchen wird darein getaucht und die noch warme Glasur mit der vorbereiteten Grillage bestreut.

Domino-Steine.

Man treibt 14 Dka. Zucker und 8 Dotter tüchtig ab und rührt 7 Dka. ungeschälte, geriebene Mandeln, 7 Dka. geriebenes Brod, 2 Tafeln weich gewärmte Chocolade, von einer halben Citrone die Schale, 8 gestoßene Gewürznelken, 1 Messerspitze Zimmt und von 8 Eiklar den Schnee darein. Dieser Teig wird getheilt und in 2 viereckigen, niederen Tortenreifen gebacken; die eine Lage mit Eingesottenem bestrichen, die zweite darauf gelegt und das Ganze mit weißer Glasur (s. Anhang) mit Rumzusatz übergossen. Sodann theilt man das Viereck in längliche viereckige Stücke in der Form von Dominosteinen, rührt $1/2$ Eiklar und 5 Dka. Staubzucker

so lange, bis die Masse ganz dick ist und nicht mehr von dem Kochlöffel abtropft, fügt 2—3 Tropfen rothen Breton hinzu, gibt dies in eine Düte, an deren Spitze eine kleine Oeffnung sich befindet und spritzt, indem man oben auf die geschlossene Düte drückt, auf jeden Stein eine rothe Linie, welche ihn in zwei gleiche Felder theilt, worauf man eine Tafel Chocolade auflöst und auf die oben beschriebene Art die Punkte auf die weißen Felder spritzt.

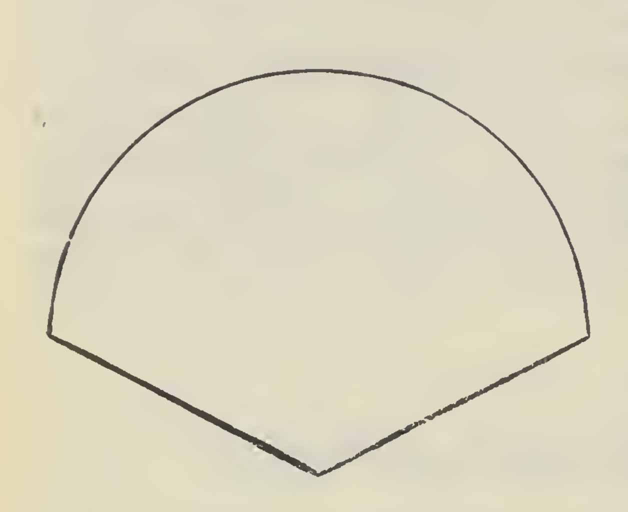
Citronen- oder Pomeranzen-Brödchen.

Zu einer kleinen Portion nehme man 4 Eier schwer Mehl, Butter und Zucker. Die Butter wird durch eine halbe Stunde abgetrieben, während dem nach und nach 4 Dotter, der gestoßene Zucker, etwas Citronenschale, der Schnee von 4 Eiklar und zuletzt das Mehl hineingerührt werden. — In einer mit Butter ausgeschmierten, mit Bröseln bestreuten länglichen Reifform oder in einer Papierkapsel von 5 Centimeter Höhe und 10 Centimeter Breite wird die Masse in heißer Röhre eine halbe Stunde gebacken. Herausgestürzt, wird das Ganze mit Citronen- oder Pomeranzeneis (s. Anhang) übergossen und in Scheiben geschnitten, sobald es auskühlt.

Schaum-Düten aus Biscuitteig.

12 Dka. Zucker treibt man mit zwei ganzen Eiern recht schaumig ab, gibt dann etwas Vanillegeschmack und 6 Dka. Mehl dazu, verrührt es gut, bestreicht das Backblech mit Wachs, streicht die Biscuitmasse sehr dünn darauf und bäckt sie in mittelheißer Röhre lichtgelb.

Anmerkung: Will man die Düten schöner geformt haben, so schneidet man aus schwachem Pappendeckel folgenden Ausschnitt: Die ausgeschnittene Patrone wird auf das Backblech gelegt, die rohe Masse mit einem breiten Messer ganz dünn dazwischen gestrichen und hellgelb gebacken.



Schaum-Düten aus Mandelteig.

14 Dka. Tags vorher geschälte Mandeln werden im Mörser mit 6 Eiklar zu einem feinen Brei verrieben, dann in eine Schüssel gegeben und mit 20 Dka. Staubzucker, 7 Dka. Mehl und noch 2—3 Eiklar gut verrührt, so daß eine dünnflüssige Masse daraus wird. Ein Backblech wird heiß gemacht, wit weißem Wachs überstrichen, dann mit Papier überwischt, die Masse sehr dünn darauf gegossen und in heißer Röhre gelb gebacken. — Man schneidet dann 4 fingerbreite Vierecke, welche man nochmals quer durchschneidet und formt rasch Düten aus den Dreiecken. Es ist am besten, während dies geschieht, das Backblech in der offenen Röhre stehen zu lassen, da die gebackene Masse, nur wenn sie heiß ist, sich biegen läßt. — Ehe man die Düten aufträgt, füllt man sie mit Schmettenfaum, den man mit Vanillezucker, oder Zucker und etwas Maraskino-Likör oder Zucker, etwas Vanille-Likör und einigen Tropfen rothen Breton, oder mit Zucker und fein geriebener Chocolade vermengt.

Chocolade-Kränzchen.

28 Dka. mit der Schale geriebene Mandeln, 14 Dka. fein gestoßener Zucker, 2 Tafeln fein geriebene Chocolade, 1 ganzes Ei und 1 Dotter, die Schale einer halben Citrone und etwas Vanille sind auf dem Brette zu einem Teige zu kneten. Davon werden kleine Stückchen zu Stangeln und dann zu Kränzchen geformt, diese mit Eiklar bestrichen, mit Brillantzucker (oder Grobzucker) bestreut und langsam gebacken.

Chocolade-Plätzchen.

14 Dka. ungeschälte Mandeln werden gerieben und mit 21 Dka. Zucker vermengt, 2 aufgeweichte Tafeln Chocolade werden mit 3 Eiklar abgetrieben, dann mit den Mandeln und dem Zucker vermischt; man formt mit Wasser benetzten Händen kleine Kugeln aus dieser Masse, legt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und setzt auf jede Kugel eine halbe Mandel, worauf die Plätzchen gebacken werden.

Chocolade-Schüsserln.

14 Dka. Mehl, 14 Dka. Butter, 2 Dotter und ein Eßlöffel Zucker werden zu einem Teige verarbeitet, welchen man sehr dünn ausrollt; nun sticht man runde Scheibchen aus, drückt diese in kleine Blechschüsserln, so daß der Teig etwas über die Form hervorsteht und läßt diese halb backen. 10 Dka. Chocolade läßt man weich werden, vermischt dann 14 Dka. Zucker, 2 Eiklar mit dem Schnee von 4 Eiklar, füllt diese Masse in die halbgebackenen, ausgekühlten Schüsserln hoch auf, läßt diese vollends damit ausbacken und stürzt sie sehr vorsichtig aus.

Chocolade-Stangen.

28 Dka. feingeriebene Nüsse oder Mandeln, 28 Dka. Zucker, 2 Tafeln Chocolade, 1 Schote Vanille, 2 Eiweiß und etwas Citronensaft werden auf dem Nudelbrette mit der Walze gut verarbeitet, dann unterstreut man Zucker oder Semmelbrösel (kein Mehl), walkt den Teig messerrückendick zu einem einzigen, 8 Centimeter breiten Streifen aus, welcher mit Eis bestrichen wird, welches aus 10 Dka. Staubzucker, 1 Eiweiß und etwas Citronensaft besteht und bis zum Dickwerden gerührt werden muß. — Nun schneidet man Stangen daraus, die man auf einem mit Wachs bestrichenen Bleche mehr trocknen als backen läßt.

Chocolade-Rollen. I.

Man macht die Mandelmasse wie in der vorigen Nummer, streicht sie dünn auf das mit Wachs bestrichene Blech, bäckt sie rasch, nur gelb, schneidet Vierecke, rollt sie heiß vom Blech über einen stärkeren Kochlöffelstiel, taucht sie in eine Cacao-Glasurmasse (s. Anhang) und füllt sie mit Schmettenschaum, der mit Vanillezucker gemengt ist.

Chocolade-Rollen. II.

Man rührt 7 Dka. Chocolade mit 5 Dottern, 9 Dka. Zucker, 7 Dka, ungeschälte, gestoßene Mandeln, 5½ Dka. Mehl und von 5 Eiklar den Schnee zusammen und bäckt diese Masse (kleinfingerdick) auf einem mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestaubten Bleche sehr langsam, bestreicht sie mit Eingesottenem, rollt sie nach vorn zusammen und gibt sie noch auf 10 Minuten in die Röhre. Dann werden schräge Scheiben daraus geschnitten und nach Belieben beeist (s. Anhang).

Aus demselben Teige kann man auch kleine Kuchen oder Halbmonde ausstechen und sobald sie mit Eingesottenem bestrichen sind, doppelt zusammenlegen und beeisen.

Baumstamm.

14 Dka. Zucker werden mit 8 Dottern dick abgetrieben und mit 14 Dka. ungeschälten, geriebenen Mandeln und von 8 Klar Schnee vermischt.

Diese Masse wird auf ein mit Butter bestrichenes, mit Mehl bestaubtes Blech 2—3 messerrückendick gestrichen und rasch gebacken, dann mit Eingesottenem bestrichen und zusammengerollt.

Aus 28 Dka. feiner Butter, die man abtreibt, 14 Dka. gestoßenem Zucker, 4 Tafeln geriebener Chocolade und etwas Vanille macht man eine Chocoladecrême, mit der man die Rolle bestreicht und mit einer durchgeschnittenen Spritze der Länge nach ausspritzt, so daß die Streifen die Risse in der Baumrinde vorstellen. An zwei bis drei Stellen spritzt man kleine Ringe, die mit lichtgelber Crême ausgefüllt werden und Baumäste bilden.

Die beiden schief geschnittenen Enden der Rolle werden ebenfalls mit gelber Crême bestrichen.

Die lichte Crême besteht aus: 2 Dka. feiner, abgetriebener Butter, 2 Dka. gestoßenem Zucker, 1 Dotter und etwas Vanille.

Der Baumstamm wird oben mit fein gehackten Pistazien nur schütter bestreut.

Pariser Theegebäck.

10 Dka. Tags vorher geschälte Mandeln reibt man mit 2 Eiklar im Mörser zu einer feinen Masse, gibt dann 20 Dka. Staubzucker mit Citronengeschmack

dazu, arbeitet die Masse am Nudelbrette mit der Hand recht durch, walkt sie, indem man Staubzucker aufs Brett staubt, messerrückendick, womöglich in einem länglichen Vierecke aus, streicht über die eine Hälfte Hagebuttenmus dünn auf, legt die zweite, ungestrichene darauf, walkt das Ganze nochmals ein wenig aus und überzieht es dünn mit Spritzglasur (Anhang). Nun schneidet man daumenbreite Streifen oder Halbmonde daraus. Erstere legt man auf ein mit etwas Wachs bestrichenes Bogenblech und bäckt sie als Bögen in mittelheißer Röhre. Oder man schneidet aus dem gefüllten Doppelteige fingerbreite Streifen, bestreicht sie oben mit Hagebutteneingesottenem, legt quer über kleine, strohhalmdicke Spritzglasur-Streifchen und bäckt sie wie die obigen. Um dies letztere sogenannte Schweinebratenconfect rasch zu verfertigen, verfährt man wie folgt: Man bestreicht einen langen Streifen der obigen Masse mit Hagebuttensalse, legt der Länge desselben nach, in der Entfernung eines Centimeters, strohhalmdicke Streifen von Spritzglasur, schneidet das Ganze in daumenbreite Stücke quer durch und bäckt es in mittelheißer Röhre. Oder man schneidet 5 Ctm. lange, 2 Ctm. breite Streifen aus dem Teige wie oben, spritzt sowohl um den Rand herum, als auch quer über, strohhalmdicke Spritzglasur, bestreut sie mit Grobzucker, bäckt sie in mittelheißer Röhre und bedeckt dann die schrägen Zwischenräume mit verschiedenfarbigem Eingesottenem.

Lucullus.

14 Dka. Zucker werden mit 8 Dottern dick abgetrieben und dann mit 14 Dka. ungeschälten geriebenen Haselnüssen, 5 Dka. Semmelbröseln und dem festen Schnee von 8 Eiklar vermengt.

Diese Masse streicht man fingerdick auf Papier und bäckt sie auf dem Bleche goldgelb. Die Fläche muß länglich sein, so daß man eine „Rehrückenform" damit auslegen kann. Was über den Rand der Form hinausreicht, wird abgeschnitten, um später verwendet zu werden. Nun kömmt eine Lage Buttercrême, welche man folgendermaßen bereitet: 28 Dka. Butter (ganz frisch) werden flaumig abgetrieben und mit 21 Dka. Zucker und 2 Löffeln Rum vermischt.

Auf die erste Crêmelage legt man allerlei Früchte (alles entkernt), dann eine Lage von den Resten der Nußmasse und nochmals Crême. Nachdem man die Form mit allen Resten von Crême, Teig und Früchten vollgefüllt hat, deckt man eine Chocoladenlage darüber. Diese bereitet man, indem man 4 Dotter mit 7 Dka. Zucker dick abtreibt, 7 Dka. ungeschälte, geriebene Mandeln und Schnee von 4 Eiklar dazu gibt und in einem Streifen, der die Länge der Rehrückenform hat, bäckt. Ist so die Form gefüllt, dann stürzt man den Inhalt aus und übergießt das Ganze mit Rosa-Glasur, welche aus 10 Dka. Zucker in 6 Löffeln Wasser einmal aufgekocht, 3—4 Tropfen Himbeeräther, 4 Tropfen Breton und 30 Dka. Staubzucker besteht. Mit einer Spritzglasur werden ober dem Ueberguß kleine Blümchen gespritzt und in die Mitte der Wölbung kleine viereckige Stückchen von Melone angebracht. Die Spritzglasur bereitet man, indem man 1 Eiklar und 10 Dka. Zucker in einem Töpfchen ganz dick verrührt, so daß die Masse nicht mehr vom Kochlöffel tropft.

Patience-Gebäck.

Man schlägt aus 3½ Eiweiß sehr steifen Schnee und verrührt nach und nach 18 Dka. fein gesiebten

Staubzucker, etwas Vanillezucker und schließlich 16 Dka. Mehl hinein. — Nun gibt man die Masse in eine Düte mit dünnem Blechansatz und spritzt auf ein mit Wachs bestrichenes und mit Papier überwischtes Backblech kleine, kaum 3 Ctm. lange und einen halben Ctm. breite Biskoten und gibt sie in eine mäßig warme Röhre zum Abtrocknen; sobald sie trocken geworden, gibt man sie in eine nur mittelheiße Röhre und läßt sie da lichtgelb backen.

Anmerkung: Die Röhre, in welcher die Biskoten zum Abtrocknen gegeben werden, darf nur so wenig warm sein, daß das am Backblech überstrichene Wachs nicht schmilzt. Nach etwa einer Stunde läßt man sie erst backen.

Gefüllte Wecken.

Sechs, 15—20 Ctm. langen Wecken schneidet man die beiden Spitzen ab, höhlt sie bis auf die obere Rinde aus und füllt sie recht fest mit folgender Fülle:

14 Dka. Butter treibt man mit 10 Dka. feinen Sardellen $^1/_2$ Stunde ab und gibt 14 Dka. gekochten Schinken sowie eine gekochte geräucherte Schweinszunge, in Würfel geschnitten, einen Kaffeelöffel Kapern, eine kleine Gurke und 8—10 Pistazien, klein gehackt, hinein.

Hat man die Wecken gefüllt, so legt man die abgeschnittenen Spitzen daran, damit die Fülle nicht abtrocknet und läßt sie entweder 2 Stunden am Eise oder 24 Stunden an einem kühlen Orte erstarren, worauf sie mit scharfem Messer in dünne Scheiben geschnitten werden.

Theestangen von Kartoffeln.

14 Dka. Tags zuvor gekochte, geriebene Kartoffeln, 14 Dka. Butter, 14 Dka. Mehl, 1 Messerspitze Salz werden auf dem Nudelbrett verarbeitet, 2 messerrückendick

ausgewalzt und mit Ei bestrichen. Aus diesem Teig radelt man 10 Ctm. lange, 1 Ctm. breite Stangen, die man mit Kümmel bestreut und auf einem trockenen Bleche langsam bäckt. Diese sehr billigen Stangen geben sehr viel aus und sind so leicht wie Butterteig.

Zimmt-Stangen.

Man verarbeitet auf dem Nudelbrette 21 Dka. Butter, 28 Dka. Mehl, 2 Dotter, 1 ganzes Ei, eine halbe Kaffeetasse Schmetten und eine Messerspitze Salz zu einem Teige und legt ihn auf ein Backblech, wo man ihn nur messerrückendick auswalzt; nun radelt man mit dem Rädchen daumenbreite und beiläufig fingerlange Streifen in den Teig, bestreicht sie mit zerlassener Butter, streut gestoßenen Zimmt und Zucker vermengt, dick darüber, gibt das Ganze in die heiße Röhre und läßt es goldgelb backen, worauf man die Stangen vorsichtig mit einem breitem Messer vom Blech abnimmt.

Parmesan-Stangen.

Aus 21 Dka. Butter, 18 Dka. Parmesankäse (gerieben), 28 Dka. Mehl und 5—6 Eßlöffeln Schmetten wird ein Teig geknetet, davon ein, 3 messerrückenbreiter, länglicher Fleck ausgewalzt und auf ein trockenes Blech gelegt. Daraus werden fingerbreite Streifen geradelt, die man, ohne sie auseinander zu schieben, mit Ei bestreicht und goldgelb backen läßt.

Kleine Kipfel von Käse zum Thee.

14 Dka. Butter, 14 Dka. Mehl, 14 Dka. geriebener Reibkäse und etwas Salz werden am Nudelbrette zu einem Teig verarbeitet, dann dünn ausgewalzt; man

schneidet nun gleichmäßige viereckige Stücke daraus, die man auf einer Ecke mit etwas Eiklar bestreicht und so zusammenrollt, daß die bestrichene Ecke oben kommt, biegt sie dann zu Kipfeln, gibt sie auf ein Backblech, bestreicht sie mit Eiklar und läßt sie in heißer Röhre licht backen.

Kleine Vanille-Kipfel.

Man arbeitet mit 10½ Dka. Butter, 5½ Dka. geriebenen Mandeln, 3½ Dka. Zucker und 14 Dka. Mehl (ohne Ei) schnell einen Teig am Nudelbrett aus, formt bleistiftdicke, kleine Kipfel, gibt sie auf ein Backblech, läßt sie sehr langsam backen, daß sie beinahe weiß bleiben und wickelt sie, sobald sie aus der Röhre kommen, in Vanillezucker.

Hobelspäne.

14 Dka. geschälte, geriebene Mandeln werden mit 6 Eiklar im Mörser fein gestoßen und 14 Dka. Zucker von 4 Eiklar fester Schnee und 4 Dka. Mehl dazu verrührt; diese Masse wird in eine Düte gefüllt und daraus 15 Ctm. lange und 1½ Ctm. breite Streifen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gespritzt; man bäckt sie in heißer Röhre schnell goldgelb, löst sie heiß mit einem Messer ab und dreht sie mehrmals um einen Kochlöffel, von den man sie mit Vorsicht, sobald sie fester werden, abstreift.

Schneekipfel.

Man schlägt von 3 Eiweiß festen Schnee, mischt dazu 28 Dka. sehr fein gesiebten Zucker, 1 kleinen Eßlöffel Weinessig und verrührt dies Alles ganz leicht; nachher hackt man eine handvoll geschälte, geröstete Mandeln, mischt etwas Grobzucker darunter und verarbeitet dies

auf einem Nudelbrett mit dem Schnee folgendermaßen: da man die Schneemasse mit der warmen Hand nicht berühren darf, macht man mit 2 Karten, kleine Röllchen daraus, die man mittelst Hin- und Herwerfen mit etwas Mandelmasse vermengt, formt kleine Kipfel legt sie (immer mit den Karten) auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie langsam ganz licht gelblich.

Feine, gespritzte Mandelkränzchen.

Man treibt 21 Dka. gute Butter mit 7 Dka. Zucker und 7 Dka. geschälten, feingeriebenen Mandeln flaumig ab und mischt nach und nach 28 Dka. Mehl hinein; diese sehr leichte Masse wird in eine Spritzkrapfenform oder in eine Düte mit gekerbtem Ansatz gethan und kleine Kränzchen auf Papier gespritzt, welche auf einem Bleche in eine mittelheiße Röhre kommen. Die nur gelblich gebackenen Kränzchen wickelt man in Vanillezucker.

Orientalisches Honigbrod.

28 Dka. feingestoßener Zucker wird mit 4 Eiklar so lange gerührt, bis eine dicke Masse daraus wird; zu dieser fügt man langsam drei Eßlöffel kochenden Honig, etwas Vanille und 45 Stück grob gehackter Wallnüsse hinzu und läßt das Ganze in einer steinernen Pfanne unter fortwährendem Rühren 5 Minuten lang kochen, bis es sich vom Gefäße löst; nachdem es ausgekühlt ist, streicht man es fingerhoch auf Oblaten, deckt es gleichfalls mit Oblaten zu, läßt es stehen, bis es ganz fest ist und schneidet dann viereckige oder längliche Schnitte daraus.

Honigkuchen.

3½ Eiklar werden mit 28 Dka. Zucker dick abgetrieben; dann kommen 3 Eßlöffel Honig und 50 Stück

kleingehackte Wallnüsse hinzu; dies Alles wird am Herde so lange gerührt, bis sich die Masse vom Kochlöffel so wie von der Pfanne löst; dann streicht man sie fingerhoch auf Oblaten, bedeckt sie ebenfalls mit einer Oblate und läßt sie bis zum nächsten Tage stehen, worauf man fingerbreite Streifen daraus schneidet.

Nürnberger Lebkuchen (braun).

28 Dka. gestoßener Zucker, 28 Stück ungeschälte gehackte Mandeln, 7 Dka. Citronade, fein geschnitten, 1 Tafel geriebene Chocolade und von 2 Eiweiß Schnee, werden zu einem Teige vermengt, aus dem man auf Oblaten gelegte runde Kuchen macht, die man mit einfacher Glasur (s. Anh.) überzieht, mit gefärbtem bunten Grobzucker bestreut und langsam backen läßt.

Nürnberger Lebkuchen (gelb).

8 Dotter werden mit 56 Dka. Zucker eine Stunde lang abgetrieben; dann mengt man: 56 Dka. gestoßene, süße Mandeln, die Schale einer Citrone, 2 Dka. klein geschnittene Citronade, 2 Dka. verzuckerte Pomeranzenschale, 8 Gramm gestoßenen Zimmt, 8 Gramm Gewürznelken und ebenso viel Cardamon und zuletzt den Schnee von 8 Klar hinein. Die Masse wird kleinfingerdick auf rundgeschnittenen Oblaten nicht ganz bis zum Rand gestrichen und langsam bei gelinder Hitze gebacken. Die Lebkuchen werden mit Glasur überzogen, mit Mandeln und Citronade verziert und müssen einige Tage abliegen.

Pumpernickel.

28 Dka. Zucker und 4 Eier werden eine halbe Stunde abgetrieben, bis der Teig Blasen wirft; dann

werden 14 Dka. ungeschälte Mandeln gehackt, mit je einer Messerspitze voll von gestoßenem Zimmt, Neugewürz und Gewürznelken, der fein gehackten Schale von einer halben Citrone, 7 Dka. kleingeschnittenen, verzuckerten Pomeranzenschalen, 7 Dka. Citronade und 21 Dka. Mehl verrührt. Diese Masse wird auf ein Blech, welches mit Wachs bestrichen wird, fingerhoch gestrichen, bei mäßigem Feuer gebacken und heiß in viereckige Stücke geschnitten.

Viereckige Pfefferkuchen-Schnitten.

4 ganze Eier werden mit 28 Dka. Zucker dick abgetrieben und 18 Dka. ungeschälte, geriebene Mandeln, ½ Citroneschale etwas Orangenschale gehackt, 2 Eßlöffel Honig, 12 gestoßene Nelken, ein Kaffeelöffel Zimmt und zuletzt 21 Dka. Mehl dazu gerührt. Diese Masse wird auf viereckige Oblatenstücke fingerdick gestrichen und auf einem, mit Wachs bestrichenem Bleche in ziemlich heißer Röhre gebacken.

Mandelzucker-(Marzipan-)Krapfen.

7 Dka. Zucker treibt man mit 4 Dottern gut ab, gibt 7 Dka. ungeschälte, geriebene Mandeln, 2 Tafeln geriebene Chocolade und von 4 Eiklar Schnee dazu, backt diese Masse in einem Reifen und sticht runde Scheibchen daraus. 14 Dka. geschälte, geriebene Mandeln werden mit einem Eiklar im Mörser gestoßen und mit 14 Dka. Zucker zu einem Teige verarbeitet, der in ausgehöhlte runde Formen spagatdick eingedrückt wird; die Höhlung wird mit folgender Crême gefüllt: 7 Dka. Zucker, 5 Dka. geröstete, geriebene Haselnüsse und von 3 Eiklar Schnee werden leicht zusammengerührt.

Diese gefüllten Mandelzuckerkrapfen werden auf die runden ausgestochenen Scheibchen gestülpt. Die abgerundete Hälfte wird mit weißer oder rother Glasur überzogen (s. Anhang), die untere Scheibe ringsum mit Eiklar bestrichen und mit (Grillage) gebrannter Mandelmasse (s. Anhang) bestreut.

Bärenpratzen.

Man röstet 28 Dka. gestoßenen Zucker, ohne Beigabe von Wasser, goldgelb, gibt dann 28 Dka. gebrühte, fein gehackte Mandeln hinein und läßt diese darin gelb werden.

Eine Bärenpratzenform wird mit gutem Oel ausgestrichen, die obige Masse sehr dünn hineingedrückt und sobald sie ausgekühlt und fest geworden ist, vorsichtig herunter genommen.

Früchtenbrod.

Man verrührt 2 Dotter, 2 ganze Eier mit 21 Dka. Mehl, schneidet 14 Dka. Feigen, 14 Dka. Datteln, 7 Dka. Pomeranzenschale (verzuckert), 7 Dka. Citronade und etwas Citronenschale in Nudeln, gibt 14 Dka. kleine, 14 Dka. große Rosinen und 2 Tafeln Chocolade in Stücken dazu, mengt Alles durcheinander, macht 2 Rollen daraus, legt sie auf Papier und Blech, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie. Wenn sie 3 Tage alt sind, schneidet man sie in Scheiben.

Spanische Windmasse.

3 schöne, frische Eiklar werden zu sehr steifem Schnee geschlagen, wobei zu bemerken ist, daß der Schneekessel, die Schneeruthe und die Hände, welche die Eier

aufschlagen, ja nicht fett sein dürfen, da es sonst unmöglich wird, einen steifen Schnee zu schlagen.

In einem Kessel spinnt man 28 Dka. Zucker mit beiläufig 14 Dka. Wasser bis zum starken Flug (s. Anhang), gießt ihn langsam unter unausgesetztem Schlagen, nur bindfadendick in den Schnee ein, rührt dann, die Windmasse nur langsam in die Höhe ziehend, bis sie kühl geworden ist, gibt dann erst etwas fein geriebene Vanille dazu, füllt sie in eine Düte oder Spritze und verwendet sie zu allerlei Windbäckereien.

Schneeballen aus Windmasse.

Man macht aus 4 Eiklar sehr steifen Schnee, gibt dann 7 Dka. gestoßenen Zucker dazu, verrührt ihn mit der Schneeruthe, gibt 4 Dotter gut vermengt (mit dem Kochlöffel) dazu und rührt zuletzt 7 Dka. Mehl langsam hinein. — Mittelst einer Düte macht man kleine Plätzchen und bäckt sie auf Papier und Backblech langsam bei offener Röhre. Diese wird geschlossen, sobald die Plätzchen sich zu färben beginnen. Sind sie gebacken, dann löst man sie vom Papier ab, bestreicht immer eines mit Himbeereingesottenem und klebt ein zweites darauf. — Dann spinnt man 28 Dka. Zucker zum Flug (s. Anhang), macht von 3 Eiklar sehr steifen Schnee, gießt den kochend heißen Zucker erst fadendick, dann bindfadendick unter fortwährendem Rühren hinein, und hebt denselben dann langsam mit der Ruthe, um ihn auskühlen zu lassen. — Ist der Zucker nicht allzufest, so kann man etwas Puderzucker dazu streuen. — Wenn die Masse kalt und dick geworden, dann spießt man die zwei zusammengeklebten Plätzchen mit einer Gabel von der Seite an, so daß die letztere in beiden Plätzchen steckt, taucht sie behutsam in die dicke Schneemasse, streicht diese mit einem Messer gleichmäßig darüber, so daß die Schnee-

ballen wie ein mittelgroßer Apfel aussehen, bestreut die noch immer an der Gabel steckenden Ballen mit abgezogenen, stiftlich geschnittenen Mandeln und legt sie, indem man sie mittelst eines Messers von der Gabel abstreift, auf ein ganz leicht mit Butter bestrichenes Papier, gibt sie in eine nur mittelheiße Röhre, läßt diese anfänglich offen und schließt sie, wenn die Schneeballen oberflächlich trocken sind. — Sie müssen, wenn sie gebacken sind, beinahe weiß aussehen, d. h. ganz licht gebacken sein, wozu sie beinahe 3/4 Stunden bis 1 Stunde brauchen.

Kastanienreif mit Schmettenschaum.

(Croque en bouche.)

Man schält 30 Stück große, gebratene Kastanien sauber ab, gibt so viel gute Milch darauf, daß sie überdeckt sind, läßt sie sieden, bis sie weich sind, gibt ziemlich viel gesiebten Zucker mit Vanille dazu und drückt sie durch ein Haarsieb. — Man formt daraus kleine, wie Kastanien große Kugeln, die man in den Händen fest und glatt zusammendrückt, damit sie keine Risse bekommen, spießt sie wie die andern Früchte beim Verzuckern (Anhang) auf Hölzchen und überzuckert sie auf die dort angegebene Art.

Sind alle Kastanien verzuckert, dann stellt man sie in einer passenden Schüssel am Innenrande neben einander auf, indem man jede Kastanie ein klein wenig in gesponnenem Zucker an jener Stelle eintaucht, wo sie an der nebenan stehenden sich festhalten soll, um auf diese Art einen Reif oder Kranz zu bilden. — Ist die eine Reihe fertig, so setzt man eine zweite Reihe auf die untere auf, sehe aber darauf, daß die Kastanien fest an einander kleben und einen zierlichen Kranz bilden.

Man kann nach Belieben 3 oder 4 Reihen aufstellen.

Ist der Reif fertig, dann schlägt man kurz vor dem Auftragen von einem ½ Liter Schlagschmetten einen festen Schaum, gibt genügend Zucker mit Vanille und zwei Blatt in etwas Wasser aufgelöste Gelatine (Gallerte) dazu, verrührt es mit dem Schaum und füllt die Mitte des Kastanienreifes damit aus. — Mit dem Schaum darf man es nicht mehr lange stehen lassen.

Schwarteln von Mandeln.

12 Dka. fein gestoßene Mandeln, 20 Dka. fein gestoßener Zucker, etwas Vanille, ein kleines Eiweiß wird am Nudelbrette zusammengeknetet, in zwei Blätter ausgewalzt, wovon das eine mit Aprikosen- oder Himbeereingesottenem bestrichen, das andere darauf gelegt wird, worauf man es backen läßt; eine Glasur von Zucker, Eiweiß und Vanille wird über die eingeschnittenen Schwarteln gestrichen.

Vanille-Butter.

Man stößt 30 Dka. Zucker mit einer Schote Vanille sehr fein und treibt diesen Zucker mit 10 Dottern eine Stunde lang bis zum Dickwerden ab; dann faltet man einen Bogen reines Papier in fächerartige Falten und gießt in jede Falte etwas von der Masse, die man nun am Ofen trocken werden läßt; man kann die Masse auch in kleine, mit Wachs ausgestrichene, längliche Förmchen füllen und dann trocknen lassen.

Aepfelrollen.

14 Dka. Zucker, 58 Dka. geschälte, geriebene Aepfel, 14 Dka. geschälte, fein gehackte Mandeln, von einer

halben Citrone Saft und Schale werden zusammengemischt und zu einer Rolle geformt, die in Staubzucker gewickelt wird; sie wird kalt in dünne Scheiben geschnitten.

Mandel-Nüsse.

(Portion für 20 Stück.)

Man stößt 14 Dka. geschälte, gut abgetrocknete Mandeln mit einem ganzen Ei, mengt 14 Dka. Zucker dazu und verarbeitet dies zu einem Teige, den man in drei Theile theilt. In zwei davon mengt man eine Tafel geriebene Chocolade.

Die zum Formen der Nüsse nöthige Holzform enthält zwei Vertiefungen. Man streut diese mit Staubzucker aus, drückt in die Kernform die weiße Masse, in die Schalenform die dunkle fest ein, schneidet mit einem Messer beide glatt und klopft das Geformte aus. Der weiße Kern wird mit Ei bestrichen und auf die dunkle Schale geklebt. Wenn diese Nüsse am Christbaum aufgehängt werden sollen, klebt man zwischen Kern und Schale eine dünne Bandschlinge. Die Nüsse werden nur auf der Luft getrocknet.

Kaffee-Nüsse.

Aus der Masse wie oben macht man kleine Stückchen, mengt etwas Vanille bei und klebt rund herum Nußhälften fest an, so daß es wie eine Nuß aussieht, die innen mit Zuckerzeltchenmasse ausgefüllt ist.

Nun gibt man ein Stück dieser Masse in eine Pfanne, läßt sie am kleinen Feuer flüssig werden, gibt 2 oder mehrere Löffel starken Kaffee dazu, je nachdem viel Masse verwendet wird (jedenfalls muß der Kaffee stark schmecken), taucht und wickelt die vorbereiteten

Nüsse mittelst eines, zu einer kleinen runden Schlinge gedrehten Drahtes in die dickflüssige Masse und legt die so eingehüllten Nüsse auf eine Marmorplatte. Sollte die Masse zu dick geworden sein, so läßt man sie auf der Platte wieder etwas flüssig werden. — Um die zerbröckelten Nußstückchen zu verwenden, mengt man sie in die noch weiche Masse und formt und drückt daraus Kugeln, jedoch nicht allzu rund und taucht sie, wie vorher angegeben, in die Kaffeemasse ein.

Haselnüsse.

Die aufgeklopften Nüsse werden nur so lange in einer Pfanne am Feuer gerührt, bis die Haut davon mit einem Tuche abgerieben werden kann. Man gibt sie mit etwas Schmetten in einen Mörser, stößt sie da fein, verreibt sie darin zu Brei und gibt dann so viel Staubzucker mit Vanille dazu, daß sich eine feste Masse bildet, formt daraus haselnußgroße Kügelchen und verzuckert sie wie Kastanien (s. Verzuckerte Früchte).

Falsche Kastanien.

Man schält ein Kilo Kastanien, brüht sie ab, damit keine Haut daran bleibe, kocht sie in Milch, gießt, wenn sie weich sind, die Milch davon ab, setzt sie noch für einige Minuten zum Trocknen in den Ofen und streicht sie durch ein Sieb. Zu einem Kilo durchgedrückter Kastanien kocht man 25 Dka. Zucker mit einer Stange Vanille bis kurz vor dem Bruch (Anhang), gießt den heißen Zucker zu dem Brei, arbeitet es tüchtig mit einem neuen Kochlöffel ab und stellt es für einige Minuten zum Trocknen auf die heiße Platte; es muß wie ein fester Teig sein. Dann formt man nußgroße Kugeln, rollt sie auf einem mit Puderzucker bestaubten

Blech, und läßt sie durch einige Minuten trocknen und kalt werden, steckt sie dann auf dünne Holzstäbchen oder Drahtspieße, taucht sie in kochenden Bruchzucker (Anh.), steckt die Stäbchen oder Spieße in ein großlöcheriges Sieb und nimmt die verzuckerten Kastanien nach einigen Minuten ab.

Pflaumen, Kastanien und Rettiche aus Mandelmasse (Marcipan).

14 Dka. geschälte, geriebene Mandeln werden mit einem Eiklar im Mörser fein gestoßen und mit 14 Dka. Zucker zu einem Teige verarbeitet.

Aus diesem werden Pflaumen, Kastanien und Rettiche geformt und auf Holzstäbchen aufgespießt.

Die Pflaumen taucht man in folgende Glanzmasse. 6 Dka. Cacao wird auf dem warmen Ofen aufgelöst, 18 Dka. Zucker in 12 Löffeln Wasser 5 Minuten gekocht und nach und nach unter fortwährendem Rühren zu dem Cacao gegossen, worauf das Ganze noch einmal so lange gekocht wird, bis es, zwischen zwei Finger genommen, Fäden zieht. Schließlich tabulirt man diese Glasur, bis sie glänzend ist (s. Vorkenntnisse).

Sobald die Pflaumen, welche überzogen sind, trocknen, hüllt man sie in Blauzucker und versieht sie mit im Sommer gesammelten Pflaumenstengeln.

Blauzucker macht man, indem man z. B. ein Päckchen unschädliche blaue Farbe beim Materialisten kauft, sie mit einigen Tropfen Wasser befeuchtet, zerreibt, mit 28 Dka. feingestoßenem Zucker vermischt, trocknen läßt und durchsiebt. Die aufgespießten Kastanien werden ebenfalls in die Cacaomasse getaucht, jedoch so, daß eine runde Stelle um das Stäbchen herum weiß bleibt.

Die Rettiche werden mit der Spitze in weiße Glasur (s. Anhang) getaucht, der übrige Theil wird mit derselben Masse (mittelst einen Pinsel) bestrichen, nachdem man einige Tropfen roten Bretons (vom Materialisten) eingemengt hat.

Von grünem Seidenpapier schneidet man Rettichblätter und steckt sie in die durch das Stäbchen hinterlassene Oeffnung.

Halbmonde aus Marcipan.

14 Dka. geschälte, geriebene Mandeln stößt man mit 1 Eiklar im Mörser, gibt 14 Dka. Zucker dazu und theilt die Masse in zwei Hälften, wovon man die eine mit Himbeeräther und 3--4 Tropfen Breton roth färbt, während die andere Hälfte weiß bleibt. Man walzt beide messerrückendick aus und sticht Halbmonde daraus. Diese werden mit Eiklar bestrichen und fünffach, roth und weiß abwechselnd, aufeinander geschichtet. Oben wird diese fünffache Schichte mit Eisglasur (s. Anhang) bestrichen und mit fein gehackten Pistazien bestreut.

Schinken aus Zucker.

Man stößt 42 Dka. geschälte, geriebene Mandeln mit 3 Eiklar im Mörser ganz fein, gibt 42 Dka. Staubzucker dazu, verarbeitet das Ganze am Nudelbrett und theilt es in drei Theile; zwei Theile nimmt man zusammen, färbt sie mit etwas rothem Breton und formt sie wie einen Schinken, den dritten Theil, der weiß geblieben ist, walzt man dünn aus, wickelt den rothen Theil hinein und übergießt das Ganze mit Chocoladeglasur (s. Anhang); man schneidet es dann in Scheiben.

Salami aus Zucker.

Man gibt 14 Dka. ungeschälte, geriebene Mandeln, 14 Dka. Zucker, 3 Tafeln geriebene Chocolade, die fein gehackte Schale von einer halben Citrone, 8 gestoßene Gewürznelken und eine Prise Zimmt in einer Pfanne auf die Platte, läßt den Inhalt warm werden, gibt dazu ein ganzes Ei und 7 Dka. geschälte, grobgeschnittene Mandeln, legt ihn auf das Nudelbrett, formt daraus eine Wurst, bestäubt sie mit Zucker, wickelt sie in Papier und schneidet sie nach zwei Tagen in dünne Blättchen.

Hagebutten (Confect).

Man stößt 14 Dka. abgezogene, fein geriebene Mandeln mit 14 Dka. Zucker zu einer feinen Masse, mengt 14 Dka. Hagebuttenmus dazu und verarbeitet das Ganze am Nudelbrett mit so viel Puderzucker, als die Masse annimmt, um ein fester Teig zu werden. Dann walkt man diesen Teig daumendick gleichmäßig aus, beeist ihn mit gewöhnlichem Zuckereis (Eiweiß mit Puderzucker) und schneidet mit einem scharfen Messer, welches man während des Schneidens vor- und rückwärts schiebt messerrückendicke Streifen davon. Diese dürfen nur fingerlang und fingerhoch sein; die Glasur muß an der oberen Seite ein dünnes Streifchen bilden, welches weiß ist. Man rollt die Streifchen entweder in S-Form, oder in Herz-, oder in O-Form oder in Lyraform ꝛc., stellt die fertig gemachten Stücke, mit der Glasur nach oben, auf ein Brett und läßt sie einen Tag lang trocknen.

Dieses Zuckerwerk ist auch sehr gut nur von Hagebuttenmus und Zucker allein.

Verzuckerte Früchte.

Man rechnet zu 100 Stück Früchten ein halbes Kilo feinen Zucker, gibt diesen in eine Kupferpfanne und läßt ihn, mit einem guten Becher weichen Wassers, auf offenem schnellen Feuer rasch kochen, ohne ihn zu rühren. Wenn der Zucker dicke Blasen wirft, taucht man ein Hölzchen hinein und gibt es rasch in ein bereit stehendes kaltes Wasser. Wenn der Zucker daran beim Zerbeißen kracht und nicht klebt, so ist er fertig zum Überzuckern. Man taucht die vorher schon ganz vorbereiteten Früchte, als Kastanien, Pomeranzenspalten, Datteln, Stücke von Eingesottenem oder auch frisches Obst ꝛc. (nachdem alles auf Hölzchen angespießt wurde) rasch in den Zucker und legt sie auf ein Kupferblech oder steckt die Hölzchen in großlöcherige Siebe, jedoch so, daß eine Frucht die andere nicht berührt. — Es müssen mehrere Hände dabei beschäftigt sein. — Ueberhaupt erfordert das Verzuckern der Früchte eine gewisse Uebung, und man thut gut, wenn man nur in kleiner Menge Versuche macht, ehe man eine größere Partie verzuckert. — Bei einiger Achtsamkeit werden die Früchte immer gelingen und die kleine Mühe lohnt sich.

Will man Kastanien verzuckern, so bratet man sie licht, schält sie und spießt sie auf Hölzchen.

Pomeranzen schält man, zieht alles Weiße von denselben ab, theilt sie sorgfältig in Spalten, ohne sie feucht werden zu lassen.

Datteln werden in Hälften geschnitten, der Kern herausgenommen, die kleine Vertiefung mit Aprikosenmus ausgestrichen und die dünne Spalte einer Mandel darauf geklebt, als Ersatz des Kernes.

Geriebene Kastanien bereitet man wie folgt: die licht gebratenen, abgeschälten Kastanien läßt man in

einem Tontopf ganz überdeckt mit Milch weich kochen, seiht die Milch ab, gibt reichlich Zucker mit Vanillegeschmack hinzu, zerdrückt die Kastanien mit dem Kochlöffel und streicht sie durch ein Haarsieb. Nun formt man nußgroße Kugeln daraus, drückt sie fest zusammen, so daß keine Spalten daran zu merken sind, spießt sie an Hölzchen und überzuckert sie sehr vorsichtig.

Weiche Zuckerzeltchen (fondants).

1 viertel Kilo Zucker wird bis zum schwachen Flug (s. Anhang) gekocht und langsam auf einen Stein gegossen; während des Gießens muß die Masse mit Kochlöffeln oder Messern flaumig abgearbeitet und zugleich ein beliebiger Zusatz von Citronensaft, Kaffee oder Chocolade hinein gemischt werden; will man einen säuerlichen Geschmack haben, gibt man nebst den Citronensaft ein bis zwei Messerspitzen voll Weinsteinpulver dazu, da die Masse mit zu viel Citronensaft zu flüssig würde; hierauf wird diese in ein reines Tuch geschlagen und abgeklopft; wenn dies geschehen, kann sie zertheilt werden, so daß jeder Theil einen anderen Zusatz bekommen kann, z. B. läßt man einen Theil (mit Vanillegeschmack) weiß, färbt den zweiten mit Breton rosenroth, legt beide, nachdem sie mit dem Messer glatt gestrichen sind, aufeinander, läßt sie einige Zeit stehen und schneidet viereckige Zeltchen daraus.

Gewöhnliche Zeltchen.

14 Dka. Zucker werden mit 4 Löffeln Wasser zum Bruch (s. Anhang) gekocht, einige Tropfen irgend eines ätherischen Oeles beigefügt, die Masse auf den Stein gegossen und wenn sie halb erkaltet ist, mit einem langen Messer auf kleine Quadrate geschnitten. Erst wenn sie

ganz erkaltet sind, werden die Zeltchen auseinander gebrochen.

Anm. Vor dem Aufgießen der Zuckermasse muß der Stein leicht mit Oel bestrichen werden, damit man die Zeltchen leicht ablösen kann. Das Ablösen geschieht, wenn die Masse noch nicht ganz erkaltet ist.

Gefüllte Zeltchen.

14 Dka. Zucker werden mit 4 Löffeln Wasser zum Bruch (s. Anhang) gekocht und auf den Stein gegossen. Nachdem die Masse erkaltet ist, bestreicht man dieselbe ganz dünn mit Eingesottenem und gießt einen, unterdessen bereiteten zweiten Theil bis zum Bruch gekochten Zuckers darauf. Die Theilung geschieht wie bei den gewöhnlichen Zeltchen.

Zeltchen aus gebranntem Zucker (Caramel).

Man läßt ein halbes Glas Wasser mit 28 Dka. Zucker bis zum 7. Grad (siehe Zucker kochen) spinnen und gießt diese auf eine mit Oel leicht bestrichene und etwas geneigte (durch Unterlegen) Marmorplatte, läßt die Masse etwas auskühlen und schneidet dann mit einem Messer die Zeltchen ein; wenn sie gänzlich erkaltet sind, bricht man sie auseinander.

Gefüllte Zeltchen aus gebranntem Zucker.

Man kocht dieselbe Masse wie in der vorigen Nummer, nur in zwei Theilen und zwar den einen Theil später als den andern; nachdem man den einen Theil auf den Marmorstein gegossen hat, streicht man etwas flüssig gemachtes Aprikosen-Eingesottenes darüber, darauf dann den zweiten Theil des gebrannten Zuckers und schneidet dann die Zeltchen ein.

Badener Kaffeezeltchen.

Man rührt $^{3}/_{10}$ Liter guten, dicken Schmetten mit $10^{1}/_{2}$ Dka. gestoßenem Zucker und 2 Eßlöffeln starken, schwarzen Kaffee am Feuer eine halbe Stunde lang; sobald sich die Masse vom Gefäß zu lösen beginnt, gibt man sie schnell auf eine, mit Mandelöl bestrichene Marmorplatte und schneidet mit einem scharfen, langen Messer Zeltchen von beliebiger Form.

Rahmzeltchen.

Ein viertel Liter Schlagschmetten wird mit 14 Dka. Zucker unter fortwährendem Rühren auf der Platte dick eingekocht, wenn sich die Masse vom Gefäße zu lösen beginnt, gießt man sie auf den Stein, schiebt sie mit dem Messer zu einer gleichmäßigen Fläche zusammen, läßt sie erkalten und schneidet sie zu Zeltchen.

Torten-Recepte.

Haidemehl-Torte.

14 Dka. Butter werden mit 3 ganzen Eiern, 14 Dka. Zucker und 14 Dka. mit der Schale geriebenen Mandeln sehr gut abgetrieben; dann werden 14 Dka. Haidemehl und etwas Vanille hinzugethan und die Masse in einer Tortenform langsam gebacken; die fertige Torte wird getheilt, mit Aprikosen gefüllt und mit einem beliebigen Ueberguß verziert.

Biscuit-Torte.

Man treibt 12 Dotter mit 14 Dka. fein gesiebten, an einer Citrone abgeriebenen Zucker recht dick ab, macht von 6 Eiklar sehr steifen Schnee, rührt denselben langsam zu dem Uebrigen und staubt nach und nach 10½ Dka. Mehl hinein. — Dann streicht man eine Tortenform aus, bestreut sie mit Mehl und bäckt darin die Masse in mäßiger Röhre. — Die Torte wird mit Punscheis (Anhang) überzogen und nachdem sie abgetrocknet ist, beliebig reich mit Früchten verziert.

Torte mit Mandelstiften.

Man treibt 21 Dka. Butter flaumig ab und gibt unter fortwährendem Abtreiben 12 Dotter, 21 Dka.

fein gesiebten Zucker, 21 Dka. geschälte, fein geriebene Mandeln, dann $10^{1}/_{2}$ Dka. Reismehl dazu. Aus dieser Masse werden in zwei gleichen ausgestrichenen und ausgemehlten Tortenformen 2 Scheiben gebacken. Wenn sie gelb gebacken sind, bestreicht man die eine Scheibe mit Himbeer- oder Aprikosen-Eingesottenem und legt die zweite Scheibe darauf. Dann macht man aus 4 Eiklar sehr steifen Schnee, gibt dazu 10 Dka. fein gesiebten Zucker mit Vanille, streicht dies oben auf die Torte, bestreut sie mit 14 Dka. geschälten, in Stiftchen geschnittenen Mandeln und mit Vanillezucker und läßt sie in der Röhre, bis Schnee und Mandeln gelblich sind.

Gries-Torte.

21 Dka. fein gestoßenen, an einer ganzen Citrone abgeriebenen Zucker treibt man mit 6 Dottern sehr dick ab, gibt 20 bis 25 Stück fein geriebene Mandeln und von einer Citrone den Saft dazu; nun verrührt man $10^{1}/_{2}$ Dka. feinsten Kindergries und zuletzt von 6 Eiklar den steifen Schnee damit. — Eine Tortenform wird mit Butter ausgestrichen, ausgemehlt, die Masse hineingegeben und langsam gebacken. — Man trägt diese Torte als warme Mehlspeise frisch aus der Röhre, mit Himbeersaft, Fruchtüberguß, Weinschaum oder Vanillecrême auf. Oder man läßt die Torte ganz auskühlen, schneidet sie quer durch in zwei Theile, bestreicht den untern Theil mit Aprikosen- oder Himbeer-Eingesottenem, legt dann den oberen Theil darauf, macht einen Zuckerüberguß (Anhang) und läßt ihn trocknen. Oder man theilt und bestreicht die Torte, wie es oben angegeben und streicht statt des Zuckerüberguſſes $^{1}/_{3}$ Liter festen Schlagschmettenfaum, mit genügend viel Vanillezucker vermengt, darauf. — Diese Torte ist sehr zu

empfehlen, da sie in jeder Art der Verwendung gut schmeckt und nicht theuer kömmt.

Zwieback-Torte.

14 Dka. Butter werden flaumig abgetrieben, mit 14 Dka. Zucker, 14 Dka. ungeschälten, geriebenen Mandeln, 14 Dka. fein gesiebten Kinderzwieback, etwas Citronenschale und 4 Dottern verrührt und der Teig in zwei Hälften getheilt; die eine gibt man in eine mit Butter bestrichene Tortenform und läßt sie 10 Minuten halb backen, bestreicht sie mit Marilleneingesottenem und darauf mit festem Schnee von 2 Eiklar und 8 Dka. Zucker. Vom zweiten Theil des Teiges formt man lange Rollen, welche man gitterartig über die Schneemasse legt; den Rand der Torte umgibt man mit einer etwas stärkeren Rolle, bestreicht das Gitter und den Rand mit Eiklar und bäckt die Torte eine halbe Stunde lang goldgelb.

Sand-Torte.

Für 10 Personen.

Man treibt 38 Dka. Butter, 8 Dotter, 50 Dka. auf einer Citrone abgeriebenen Zucker und 50 Dka. Kartoffelmehl (löffelweise hineingegeben) eine Stunde ab und rührt dann 2 Löffel Rum, den Saft einer Citrone und zuletzt den Schnee von 8 Eiklar hinein.

In die ausgestrichene und ausgemehlte Form legt man kreuzweise Papierstreifen und darauf einen Papierboden, um das Stürzen dieser Torte zu erleichtern. Das letztere geschieht erst, wenn sie ausgekühlt ist. Man bäckt sie in mäßig heißer Röhre eine Stunde lang.

Sie wird beeist und aufgeputzt.

Brodtorte.

Man treibt 14 Dka. Butter recht flaumig ab, rührt dann 8 Dotter, 14 Dka. gestoßenen Zucker, 14 Dka. ungeschälte, geriebene Mandeln, 14 Dka. geriebenes Brod, 14 Dka. geriebene Chocolade, etwas Zimmt, Citronenschale, Gewürznelken und zuletzt den steifen Schnee von 8 Eiklar hinein. — Eine Tortenreifform wird ausgestrichen, ausgemehlt, die Torte darein gegeben und gebacken. Wenn sie ausgekühlt ist, schneidet man sie mitten durch, bestreicht die untere Hälfte mit Aprikoseneingesottenem, legt das obere Blatt darauf, übergießt die Torte entweder mit einem Punsch oder Citroneneis (Anhang) oder mit einem Chocolade-Ueberguß (Anhang).

Brodtorte mit Mandelfülle.

21 Dka. Zucker wird mit 12 Dottern und 21 Dka. mit Schalen geriebenen Mandeln abgetrieben, mit etwas Rum angefeuchtetem Brod, etwas Gewürznelken, Zimmt, Neugewürz, Citronenschale und dem Schnee von 12 Eiklar vermengt; diese Masse wird in zwei Theile gebacken und gefüllt. Die Fülle besteht aus 14 Dka. geschälten, geriebenen Mandeln, 14 Dka. Zucker, 1 Eiklar, welche Masse zu einer Platte ausgewalzt wird, die zwischen die Tortentheile gelegt wird. Oben wird die Torte mit Chocolade oder weißer Glasur überzogen.

Linsen-Torte.

Für 6 Personen.

4 Dka. Butter treibt man ab und rührt 7 Dka. Zucker, 4 Dotter und 7 Dka. ungeschälte, geriebene Mandeln dazu. Zuletzt wiegt man $10^1/_2$ Dka. rohe Linsen ab, kocht sie weich, drückt sie durch ein Sieb und gibt sie sammt Schnee von 4 Eiklar in obige

Masse, die man theilt und in zwei Tortenreifen bäckt. Zwischen die beiden Scheiben gibt man Johannisbeer- oder anderes Eingesottenes und bestreut die Torte oben nur mit Zucker.

Vanillen-Torte.

Man knetet 21 Dka. Butter mit 21 Dka. Mehl, 10 Dka. Zucker, ½ Schote Vanille und 10 Dka. fein gestoßene, geschälte Mandeln zu einem Teig zusammen, theilt ihn in drei Theile und walzt diese in drei runde Blätter aus, wovon man eines mit Zucker und länglich geschnittenen Mandeln bestreut. Wenn sie gebacken sind, bedeckt man zwei davon mit Eingesottenem (am besten mit Marilleneingesottenem), legt sie aufeinander, das dritte, mit Mandeln bestreute Blatt, obenauf und bestreut die Torte nochmals mit Vanillezucker. Man kann auch auf das Eingesottene, zwischen die Blätter, Schnee mit Zucker oder Schlagschmetten geben.

Topfen-Torte.

Auf dem Nudelbrette wird ein Teig, bestehend aus: 10½ Dka. Butter, 14 Dka. Mehl, 7 Dka. Zucker, 2 Dottern und etwas Citronenschale ausgearbeitet und daraus ein Blatt gewalzt, das man in der Tortenform nur licht bäckt. Während dem treibt man 7 Dka. Butter ab, rührt 3 Dotter, 7 Dka. Zucker mit Vanille, eine Messerspitze Salz, von 3 Klar festen Schnee und ½ Kilo gut ausgedrückten Topfen hinein und streicht dies auf den licht gebackenen Teig, jedoch erst, wenn er ganz ausgekühlt ist.

Dann wird nochmals von 6 Klar fester Schnee gemacht, 6 Dotter, 6 Löffel zerlassene kalte Butter, 6 Löffel Zucker und 3 Löffel Mehl darein gerührt und

das Ganze auf den Topfen gegossen, worauf die Torte noch eine halbe Stunde langsam gebacken wird.

Mohn-Torte.

Der Teig dazu wird so gemacht, wie jener der Topfen-Torte. Die Fülle ist wie folgt: 4 Delt. Milch, 6 Dka. gute Butter, Vanille, ziemlich viel Zucker, 28 Dka. gestoßenen Mohn und 2 Tafeln geriebene Chocolade verkocht man gut miteinander, überkühlt es ein wenig, streicht es auf die licht gebackene und auch überkühlte Torte zwei fingerdick auf, und bäckt diese noch eine viertel Stunde, worauf, wie bei der Topfen-Torte, die dritte Lage kommt.

Linzer-Torte.

Man stößt 14 Dka. ungeschälte Mandeln, bröselt 14 Dka. Butter mit 14 Dka. Mehl am Nudelbrett, gibt 14 Dka. an Citronenschale ein wenig abgeriebenen Zucker und ein ganzes Ei dazu und formt daraus eine, mit einem Gitter und Reif versehene Torte, die man mit Eingesottenem verziert.

Gefüllte Linzer-Torte.

Man macht aus 14 Dka. Mehl, 14 Dka. Butter, welche mit man dem Mehl bröselt, 14 Dka. ungeschälten, gestoßenen Mandeln, 14 Dka. Zucker, an etwas Citronenschale abgerieben, und einem ganzen Ei am Nudelbrett einen Teig, formt daraus 2 Tortenflächen, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie im Tortenreif. Eine davon wird, nachdem sie goldgelb gebacken, mit beliebigem Eingesottenem bestrichen, die zweite Platte darauf gelegt und

die Torte entweder mit Zucker verziert und mit Früchten belegt, oder nur mit Zucker bestreut.

Echte Linzer-Torte.

Man treibt 28 Dka. Butter, 3 gekochte und 3 rohe Dotter und 28 Dka. Zucker ab, arbeitet damit und mit 28 Dka. Mehl und etwas Citronenschale einen mürben Teig aus und theilt ihn in zwei ungleiche Theile. Aus dem größeren macht man eine runde Scheibe, aus dem kleineren den Rand und das Gitter, worauf man die Torte mit zerklopftem Ei bestreicht und bäckt. Zuletzt füllt man in die Vertiefungen zwischen dem Gitter abwechselnd ein dunkles und helles Eingesottenes.

Zach-Torte aus Linz.

14 Dka. Butter werden abgetrieben und mit 14 Dka. Zucker, 8 Dottern, 7 Dka. Semmelbröseln, 7 Dka. Mehl und dem Schnee von 8 Eiweiß gemengt. Diese Masse wird in 3 gleichen Tortenreifen oder einer tiefen Form auf einmal gebacken. In letzterem Falle muß die Torte in drei Lagen zerschnitten werden, wovon zwei mit Crême bestrichen und mit der dritten bedeckt werden.

Die Crême besteht aus 14 Dka. Butter, 14 Dka. Zucker und 14 Dka. aufgelöster Chocolade. Das ganze wird mit folgender Masse begossen, sobald es ausgekühlt ist. Man kocht 48 Dka. Zucker mit ½ Glas Wasser zum schwachen Flug (s. Anhang), schüttet ihn auf eine Marmorplatte, oder sonst einen glatten flachen Stein, läßt ihn auskühlen, treibt ihn mit einem Kochlöffel so lange ab, bis er steif und weiß ist, arbeitet ihn dann mit der Hand wie einen Teig aus, bis er weich geworden und mengt ihm 2 Tafeln in 6 Löffel Wasser aufgelöste

(doch nicht gekochte) Chocolade bei. Das Begießen der Torte mit dieser Masse muß rasch geschehen und mit einem breiten Messer darüber gestrichen werden, sonst stockt der Ueberguß.

Johannisbeer-Sulz-Torte.

Man macht aus 21 Dka. Mehl, 14 Dka. Butter, 7 Dka. Zucker und 3 Dottern am Nudelbrette rasch einen Teig, walkt ihn kleinfingerdick aus, gibt ihn in die Tortenform, belegt die Torte mit einem fingerdicken Rand, und bäckt sie in mäßig heißer Röhre gelb. Dann preßt man abgerupfte Johannisbeeren durch ein Tuch, gibt 14 Dka. dieses Saftes in einen Schneekessel aufs Feuer, läßt ihn 5 Minuten kochen und gibt dann 24 Dka. fein gesiebten Zucker dazu. Hierauf muß er abermals, vom Beginne des Siedens an, durch 5 Minuten kochen, wobei man ihn abschäumt, nach welcher Zeit sich oben eine Art dicklicher Falten bildet. — Man gibt von dieser Sulz einen Theil auf die verkühlte Torte, streicht sie gleichmäßig auf, besteckt die Torte dicht mit ausgesucht gleich großen Johannisbeeren, eine neben der anderen gesetzt und gießt nun die übrigen zwei Theile Sulz gleichmäßig darüber.

Anm. Man muß sich mit dieser Arbeit beeilen da die Sulz leicht starr, oder wenigstens fester wird, und der Ueberguß dann nicht gleichmäßig durchsichtig ausfällt.

Gustav-Torte.

21 Dka. Butter werden mit 3 Dottern, 14 Dka. Zucker und etwas Citronenschale abgetrieben und 35 Dka. Mehl dazu gemengt, worauf das Ganze in einer Tortenform leicht gebacken wird.

Von 5 Klar steifer Schnee wird mit 14 Dka. Zucker und Vanillengeschmack vermengt, darauf gestrichen, die Torte noch einmal in die Röhre gestellt, damit der Schnee fest und gelb wird, und wenn sie ausgekühlt ist, Marilleneingesottenes in verschiedenen Verschlingungen darauf gespritzt.

Auch kann man den Teig fingerhoch auf bestrichenem Bleche backen, wie oben mit dem Schnee bedecken, diesen Kuchen in viereckige Stückchen schneiden und jedes derselben mit Eingesottenem belegen.

Dobos-Torte.

Man treibt 5 Dotter mit 9 Dka. Zucker eine Stunde lang ab, gibt 11 Dka. Mehl, dann von 5 Eiklar steifen Schnee dazu, bestreicht ein Backblech mit zerlassener Butter und streicht von obiger Masse 6 dünne, gleich große Tortenblätter auf, bäckt sie in mittelheißer Röhre gelb, löst sie, so lange sie noch heiß sind, vom Bleche, rundet und vergleicht alle gleichmäßig und behutsam mit einem Messer so lange sie noch warm sind (da sie sonst leicht brechen), bestreicht sie mit folgender Fülle und legt sie auf einander.

Chocoladen-Fülle.

5 ganze Eier und 14 Dka. fein gestoßenen Zucker gibt man in einen Topf, stellt diesen in kochendes Wasser, rührt die darin befindliche Masse unausgesetzt mit einem Kochlöffel ab, bis dieselbe dick ist, läßt sie überkühlen und gibt dann 13 Dka. zerlassene warme Chocolade (letztere stellt man in einer Pfanne in die Röhre und läßt sie ganz weich oder auch flüssig werden) in die ausgekühlte Masse, während dem treibt man 14 Dka. gute Butter durch eine halbe Stunde ab, gibt dazu

8 Dka. fein geriebene und mit etwas Zucker gestoßene Haselnüsse, mengt dieses mit der Chocoladefülle zusammen, bestreicht damit jedes einzelne Tortenblatt legt eines auf das andere und verzuckert die Torte oben mit einem Ueberguß von gebranntem Zucker. (Anh.) Um den noch freien Rand der Torte herum streicht man etwas von der Fülle und bestreut ihn mit gestoßenem, gebrannten Zucker (Grillage, siehe Anhang).

Sacher-Torte. I.

10½ Dka. Butter werden mit 10½ Dka. Zucker flaumig abgetrieben, wozu noch 4 Dotter, dann 10½ Dka. erweichte Chocolade, 10½ Dka. Mehl und von 4 Klar fester Schnee kommen. Die Tortenform wird mit Butter ausgeschmiert, mit Mehl ausgestreut, die Masse hineingegeben und sehr langsam gebacken. Ist diese ausgekühlt, wird sie mit Eingesottenem überstrichen und mit folgendem Ueberguß begossen.

14 Dka. Chocolade werden mit einem Dclt. Wasser gekocht, nach Ablauf von 10 Minuten gibt man 14 Dka. Zucker und 4 Löffel Wasser dazu und kocht dies so lange, bis die Chocolade Fäden zieht (s. Anh.), nimmt sie dann vom Feuer weg und rührt sie mit einem Kochlöffel stets von links nach rechts herum. Sobald sich dort, wo man nicht gerührt hat, eine Haut bildet, ist es Zeit, die Torte damit zu überziehen.

Sacher-Torte. II.

Man treibt 14 Dka. Butter gehörig ab und gibt dann unter fortwährendem Rühren 10½ Dka. fein gestoßenen Zucker, 4 Dotter, 4 Tafeln in der Röhre erweichte Chocolade, etwas Vanille und Citronenschale, 7 Dka. Mehl und zuletzt von 3 Eiklar steifen Schnee

dazu. — Diese Masse wird in einer Tortenform langsam gebacken. — Die Torte soll nur 2 Finger hoch sein.

Der Ueberguß dazu ist folgender: 14 Dka. gestoßener Zucker und 3 in der Röhre aufgeweichte Chocoladetafeln werden mit etwas Wasser langsam verrührt, dazu werden 2 Dclt. Wasser löffelweise zugegossen. Man läßt es am Feuer eine halbe Stunde kochen, bis es dick ist und glänzt und streicht es lau über die Torte, die man dann trocken werden läßt.

Sacher-Torte mit Fülle.

10 Dka. Butter, 10 Dka. Zucker werden mit 6 Tafeln Chocolade und 4 Dottern gut abgetrieben, 4 Eiklar Schnee langsam mit 10 Dka. Mehl hineingerührt und das Ganze gebacken, auf zwei Theile zerschnitten und wie folgt gefüllt: 2 Dclt. Schmetten, etwas Vanillezucker, 1 Kaffeelöffel Mehl und 2 Dotter werden aufs Feuer gestellt und so lange gerührt, bis daraus eine dickliche Masse wird, die man vom Feuer wegnimmt und so lange rührt, bis sie ausgekühlt ist, worauf man noch 14 Dka. gut abgetriebene Butter hineinmengt. Oben auf die Torte kommt Chocolade-Glasur.

Humboldt-Torte.

8 Dotter und 14 Dka. Zucker werden zusammen eine viertel Stunde abgetrieben, dann 14 Dka. Chocolade, die man vorher mit 4 Löffeln Wasser an einem warmen Orte aufgeweicht hat und 14 Dka. ungeschälte, geriebene Mandeln sehr gut damit verrührt; zuletzt wird der steife Schnee von 8 Eiklar leicht damit vermischt. Die Tortenplatte wird mit Butter ausgestrichen und die Torte in nicht zu heißer Röhre gebacken, worauf sie beliebig verziert wird.

Moos-Torte.

8 ganze Eier, 18 Dka. Zucker, von einer halben Citrone die Schale, 8 gestoßene Nelken, eine Messerspitze Zimmt werden in einem Schneekessel so lange geschlagen, bis eine dicke Masse daraus wird, die man so lange langsam rührt, bis sie auskühlt, dann mit 14 Dka. ungeschälten geriebenen Mandeln und 8 Dka. Semmelbröseln vermischt und in einer hohen Tortenform langsam bäckt. Wenn die Torte ausgekühlt ist, wird sie mit folgender Glasur übergossen: 10 Dka. Zucker werden mit 6 Eßlöffeln Wasser aufgekocht und 1 Löffel Spinatsaft (s. Anh.) oder einige Tropfen grüner Breton, sowie soviel Staubzucker hineingerührt, bis die Masse dickflüssig ist. Da dieser Ueberguß grün sein muß, darf keine andere Zuthat dazu kommen. Wenn die Torte übergossen ist, bestreut man sie oben und an den Seiten ganz dicht mit 8 Dka. gebrühten, abgeschälten und fein gehackten Pistazien, so daß die Flächen wie moosbedeckt erscheinen. Auch ein hingeworfenes, von Mandeln zusammengestelltes Edelweiß macht sich gut darauf.

Blätter-Torte.

Zuerst bröselt man 14 Dka. Butter und 14 Dka. Mehl am Nudelbrette, dann kommen 28 Dka. fein gesiebter Zucker, 28 Dka. ungeschälte geriebene Mandeln und ein ganzes Ei dazu. — Daraus macht man rasch einen gut vermengten Teig und theilt ihn in 5 gleiche Theile, walkt die Stücke zu 5 gleich großen, 2 messerrückendicken Blättern aus, legt sie auf ein Backblech und bäckt sie licht. Dann bestreicht man 4 Blätter mit Aprikosen-Eingesottenem, legt sie recht gleichmäßig aufeinander, das 5. ungeschmierte Blatt oben auf, überzieht die Torte mit Punsch-Eis (Anh.) und läßt sie trocknen.

Vorzügliche Pomeranzen-Torte.

Man treibt 28 Dka. Zucker, an 2 Pomeranzen abgerieben, mit 6 Dottern eine halbe Stunde ab und gibt dazu den Saft von 2 Pomeranzen, 5½ Dka. Biscuit-Brösel, 28 Dka. geschälte geriebene Mandeln und zuletzt den sehr steifen Schnee von 6 Eiklar; streicht und streut eine Tortenform aus und bäckt die Torte in mittelheißer Röhre sehr langsam. Wenn sie überkühlt ist, übergiest man sie mit Punsch- oder Pomeranzeneis (siehe Anh.), läßt sie abtrocknen und belegt sie mit überzuckerten Pomeranzenspalten.

Pomeranzen-Torte aus Sandmasse.

5 ganze Eier, 2 Dotter und 10 Dka. Zucker gibt man in einen Schneekessel ans Feuer und schlägt es mit der Schneeruthe so lange, bis es dick ist, zieht es dann zurück und schlägt es wieder, bis es kalt geworden; dann gibt man 12 Dka. Mehl langsam verrührt dazu und zuletzt 5 Dka. zerlassene Butter. Daraus bäckt man in mittelheißer Röhre auf Papier, in niedrigen Tortenreifen, zwei lichtgelbe Scheiben, bestreicht eine davon mit Aprikosen-Eingesottenem, legt die zweite darauf und beeist die Torte mit Punsch- oder Pomeranzeneis (Anhang).

Auch kann man die Torte auf folgende Art machen: Man bestreicht die eine Scheibe mit Aprikosen-Eingesottenem, belegt sie mit Stückchen von geschälten und entkernten Pomeranzen, legt die 2. Scheibe darauf, beeist sie mit Pomeranzeneis und legt oben auf als Verzierung überzuckerte Pomeranzenspalten. — Dieselbe Torte kann auch statt mit Pomeranzenspalten mit Eiercrême gefüllt werden.

Johannisbrod-Torte.

Man treibt 8 Dotter mit 14 Dka. Zucker ab, mischt 14 Dka. ungeschälte, geriebene Mandeln, von $^1/_2$ Citrone die Schale, 8 gestoßene Gewürznelken, 1 Messerspitze Zimmt, 8 Dka geriebenes Johannisbrod und von 8 Eiklar Schnee hinein, bäckt den Teig in zwei Formen oder Reifen 20 Minuten lang, läßt ihn auskühlen, bestreicht den einen Theil mit Ribis oder anderem Eingesottenem, legt den zweiten darauf, beeist ihn weiß (Anh.) und verziert die Torte mit den Johannisbrodkernen.

Nußtorte aus wälschen Nüssen. I.

17 $^1/_2$ Dka. Butter, 10$^1/_2$ Dka. Zucker, 4 gekochte, durchs Sieb gedrückte Dotter, ein ganzes Ei, 17 $^1/_2$ Dka. Mehl und etwas geriebene Nüsse (etwa 10 Dka.) werden abgetrieben; die Masse wird in zwei gleichen Scheiben gebacken und zwischen denselben folgende Fülle gegeben:

24 Dka. geriebene Nüsse, 7 Dka. geriebene, ungeschälte Mandeln, 7 Dka. Zucker und 4 Eßlöffel Schmetten.

Der Ueberguß darauf ist wie folgt:

12 Dka. Zucker werden mit dem Safte einer Citrone und einem Kaffeelöffel Rum in etwas Wasser gekocht und wenn der Zucker nicht mehr heiß ist, über die Torte gegossen, welche man dann noch mit halben Nüssen, welche in den Ueberguß getaucht werden, verziert und an einem lauwarmen Orte trocknen läßt.

Wälsche Nußtorte. II.

16 Dka. wälsche Nußkerne werden mit 25 Dka. Zucker fein gestoßen und durch ein Mehlsieb gesiebt; 9 Dka. geriebene, ungeschälte Mandeln, die gestoßenen Nüsse und etwas Vanille werden mit 14 Dottern eine

Stunde lang gut abgetrieben; dann rührt man leicht den von 6 Eiklar fest geschlagenen Schnee hinein, gibt das Ganze in eine gut mit Butter ausgestrichene, mit Mehl ausgestaubte Form und läßt es langsam durch drei viertel Stunden backen. — Ehe man es ausstürzt, macht man mit einem Hölzchen den Versuch, ob der Teig durchgebacken ist (siehe Anh.). Ist die Torte ausgestürzt und kalt geworden, schneidet man dieselbe in 4 Blätter und bestreicht jedes derselben mit Nußfülle. Die Nußfülle bereitet man wie folgt:

14 Dka. Nüsse werden gerieben, gestoßen, mit 11 Dka. fein gesiebtem Zucker und Vanille vermengt, ein halber Liter Schlagschmetten zu festem Schaum geschlagen und die geriebenen Nüsse sowie der Zucker darein gethan. Die 3 mit der Fülle bestrichenen Blätter werden aufeinander gelegt, das 4. kommt obenauf und die fertige Torte wird mit Punscheis (Anh.) überzogen, mit Nußkernen geziert und zum Trocknen gestellt.

Nußtorte. III.

14 Dka. fein gestoßener Zucker wird mit 6 Dottern eine halbe Stunde abgetrieben. Dann verrührt man damit nach und nach 14 Dka. fein gestoßene Nüsse, einen Löffel voll Semmelbrösel, einen halben Löffel Mehl, 3 Löffel Rum und etwas Gewürz; wenn dies alles zusammen nochmals gut abgetrieben worden ist, mischt man den steifen Schnee von 6 Eiweiß dazu. Die Torte wird in einer gut ausgestrichenen Tortenplatte in nicht zu heißer Röhre gebacken. Nachdem sie ausgekühlt ist, schneidet man sie in zwei Blätter. Nun wird $^1/_8$ Liter Schlagschmetten zu festem Schaum geschlagen, dann 2 Löffel geriebene Nüsse und ein Löffel Vanillezucker leicht damit vermischt. Diese Fülle wird

zwischen die beiden Blätter gestrichen und die Torte oben mit Eis (Anh.) überzogen.

Nußtorte. IV.

Man treibt 17 Dka. Butter ab und gibt dazu 4 harte, durchs Sieb gestrichene Dotter, 17 Dka. fein gesiebten Zucker, ein ganzes Ei, 17 Dka. Mehl, 7 Dka. geriebene wälsche Nüsse. Ist dies geschehen, dann bäckt man davon 2 gleiche Tortenscheiben, macht eine Fülle von 24 Dka. geriebenen Nüssen, 7 Dka. ungeschälten geriebenen Mandeln, 7 Dka. Zucker und 4 Löffeln gutem Schmetten; verrührt das miteinander und streicht es auf die eine Scheibe; die zweite Scheibe legt man auf die mit Fülle bestrichene. Dann überzieht man die Torte mit einem Punsch- oder Citronenüberguß (siehe Anh.), verziert sie reich mit verzuckerten halben Nüssen und läßt sie an einem warmen Orte abtrocknen.

Nußtorte. V.

28 Dka. fein gestoßene wälsche Nüsse läßt man in einer lauen Röhre trocknen, treibt 28 Dka. fein gesiebten Zucker mit Vanille und 8 Dotter durch eine halbe Stunde gut ab, gibt nach und nach die getrockneten Nüsse, 4 Löffel fein gesiebte Semmelbröfel und den steifen Schnee von 4 Eiklar langsam verrührt dazu. Eine Tortenform wird mit Butter ausgestrichen, ausgemehlt, die Masse hineingegeben und eine Stunde langsam gebacken. Man läßt sie auskühlen, schneidet sie in zwei Scheiben, bestreicht die eine mit Eingesottenem oder mit der weiter angegebenen Fülle, legt den anderen Theil darauf, beeist sie mit Punsch- oder Citroneneis (Anh.) und läßt sie in der offenen nur lauen Röhre trocknen.

Die Nußfülle. In ein Töpfchen kommen vier Dotter, 4 Löffeln fein gestoßener Zucker, 4 Löffeln fein gestoßene Nüsse und etwas Vanille; dies rührt man gut ab, gießt dann unter fortwährendem Rühren einen Dclt. sehr guten kochenden Schmetten darauf und quirlt es bis es kalt ist.

Nußtorte. VI.

10 Dotter werden mit 18 Dka. Zucker flaumig abgetrieben und mit 18 Dka. ungeschälten, fein geriebenen Hasel- oder Wallnüssen, 7 Dka. Semmelbröseln und von 10 Klar Schnee vermengt. Aus dieser Masse bäckt man 2 Theile in Tortenreifen; sobald sie überkühlt sind, streicht man über den einen: Schlagschmetten von ¼ Liter Schmetten, 7 Dka. Zucker, etwas Vanille und 7 Dka. geriebene Nüsse. Die zweite Hälfte der Torte wird darauf gelegt und mit einer Glasur von 10 Dka. Zucker, der mit 3 Löffeln Wasser einmal aufkochen muß, 30 Dka. Staubzucker und 1 Löffel Rum oder Citronensaft, noch warm, übergossen.

Nußtorte mit Kaffeegeschmack.

10 Eidotter verrührt man mit 28 Dka. Zucker, 6 Bohnen von gebranntem gestoßenen Kaffee, 28 Dka. fein gewiegten Nüssen, einem Täfelchen Chocolade und schließlich mit dem Schnee von 8 Eiklar. Die Masse wird in zwei Theile getheilt, in gleiche Formen gefüllt und in nicht zu heißer Röhre gebacken.

Folgende Fülle wird zwischen die beiden Tortentheile gestrichen: 21 Dka. schöne, große gestoßene Nüsse werden mit Milch befeuchtet, so daß sie einen dicken Teig bilden, in dem man von einem Eiweiß Schnee und 15 Dka. Zucker mengt. Die gefüllte Torte wird mit Marillen-Eingesottenem bestrichen und beeist.

Nußtorte mit Aepfeln.

3 Dka. Butter werden abgetrieben, 14 Dka. Zucker, 3 Dotter, 3 mittelgroße, gebratene, durchpassirte Kochäpfel, ½ Kilo ausgesteinte, mit der Schale klein gehackte Wallnüsse, 2 Dka. Semmelbrösel und von 3 Eiklar Schnee hineingemischt. Diese Masse wird in einem runden Reifen ½ Stunde goldgelb gebacken und mit Rumglasur (s. Anh.) übergossen.

Haselnuß-Torte. I.

Man treibt 28 Dka. Zucker mit 10 Dottern durch eine halbe Stunde tüchtig ab, bis es ganz dick ist, dann gibt man, unter fortwährendem Abtreiben, 28 Dka. ab gezogene, fein geriebene und gestoßene Haselnüsse, 3½ Dka. Mehl und von 6 Eiklar den steifen Schnee dazu; bäckt daraus 3 Tortenflächen goldgelb, läßt sie auskühlen, bestreicht sie mit Aprikosen-Eingesottenem, legt sie übereinander und überzieht die Torte mit Punscheis.

Haselnuß-Torte. II.

9 Dotter werden mit 25 Dka. fein gestoßenem Zucker mit Vanillegeschmack dick abgetrieben. Dazu kommen 12 Dka. fein geriebene Haselnüsse, 12 Dka. fein geriebene und gestoßene wälsche Nüsse, eine fein geriebene, harte, große Semmel und zuletzt der sehr steife Schnee von 9 Eiklar. Die Tortenform wird mit Butter ausgestrichen, ausgemehlt, die Masse eingefüllt und in einer kühlen Röhre gebacken. Man macht auf diese Torte einen Punschüberzug, belegt sie mit halben Nüssen und läßt sie trocknen.

Leichte Haselnuß-Torte. III.

10 Dotter, 18 Dka. Zucker werden dick abgetrieben, 18 Dka. ungeschälte, geriebene Haselnüsse, 7 Dka. Semmelbrösel und von 10 Eiklar der Schnee dazu gegeben; der Teig wird in 2 Tortenreifen gebacken, dann mit Schlagschmetten oder einer Haselnußcrême gefüllt und oben mit Glasur überzogen.

Die Crême besteht aus: 4 Dottern, 4 Löffeln fein gestoßenem Zucker, 4 Löffeln fein gestoßenen Nüssen, und etwas Vanille, was man in 1 Dclt. kochenden Schmetten einrührt und quirlt bis es erkaltet ist.

Die Glasur besteht aus 10 Dka. Zucker, die man in 6 Eßlöffeln Wasser aufkochen läßt und mit einem Löffel Rum und 35 Dka. Staubzucker vermengt.

Haselnußcrême-Torte.

Man röstet 21 Dka. Haselnüsse, welche geschält, gerieben und mit 6 Eiklar im Mörser fein gestoßen werden und gibt 21 Dka. gestoßenen Zucker, 7 Dka. Mehl und von 8 Eiklar festen Schnee dazu; sodann zeichnet man mittelst eines Tortenreifens 2 Kreise auf Papier und streicht die Masse fingerdick darauf; von dem übrigen Teig spritzt man runde, 3 Ctm. große Plätzchen aus, bestreut alles mit fein gestoßenem Zucker und läßt es in mittelheißer Röhre goldgelb backen; um das Papier von den fertigen Tortenblättern abzulösen, dreht man diese um und befeuchtet das letztere mit Wasser. Sodann schlägt man 3/4 Liter Schlagschmetten zu festem Schaum, gibt 7 Dka. Zucker, etwas Vanille dazu und bestreicht damit eine Scheibe, legt die zweite darauf, bestreicht diese abermals mit dem Schlagschmetten oben und an den Seiten, so daß man die Plätzchen rund herum ansetzen kann. Zuletzt be-

streut man die ganze Torte mit gebranntem Zucker (Grillage).

Französische Nußtorte.

Man stößt 21 Dka. ausgelöste wälsche Nüsse mit 14 Dka. Conditorbröseln im Mörser nicht allzu fein und gibt sie auf einen Teller. — In einen Schneekessel gibt man 8 ganze Eier mit 21 Dka. Staubzucker, setzt dies ans Feuer und schlägt die Masse mit der Schneeruthe so rasch als möglich, bis sie dicklich wie ein noch flüssiger Brei wird. Als Probe diene, daß, wenn man die Masse mit der Schneeruthe hebt, diese sich im Herabfließen nicht mit jener im Kessel vermengt, sondern obenauf liegen bleibt.

Den Kessel muß man während des Schlagens mit der Schneeruthe abwechselnd näher und weiter vom Feuer ziehen; derselbe darf nur so heiß werden, daß man ihn auf der flachen Hand erhalten kann.

Hat die Masse die oben beschriebene Dicke, dann stellt man sie ab und läßt sie unter immerwährendem Rühren kalt werden. — Dann rührt man die mit den Conditorbröseln gestoßenen Nüsse langsam in die Eiermasse.

Die Torte wird in drei Tortenreifen, in ziemlich heißer, jedoch anfänglich in halboffener Röhre, die man erst schließt, wenn sich ein leichter Krustenüberzug zeigt, gebacken. — Sind die Tortenflächen fertig, dann bestreicht man sie mit folgender

Fülle.

10 Dka. abgeschälte Haselnüsse werden im Mörser mit etwas Wasser zu einem feinen Brei zerrieben, dann mit beiläufig 5 Dka. Staubzucker auf einem Teller verrührt und mit einigen Tropfen Wasser vermengt. Man

kann, statt Wasser zu gebrauchen, auch leichten Schmetten geben, doch muß dann die Torte bald verbraucht werden, da die Fülle sonst leicht sauer wird, was, wenn nur Wasser verwendet wird, nicht zu befürchten ist. — Man bestreicht nur 2 Tortenflächen und legt die dritte ungestrichen darauf.

Nachdem die Torte gleichmäßig beschnitten ist, übergießt man sie mit folgendem Ueberguß.

Ueberguß zur franz. Nuß-Torte.

Man schlägt von 4 Eiklar sehr steifen Schnee, rührt dann langsam 16 Dka. Puderzucker und zuletzt etwas fein gestoßene und gesiebte Vanille hinein. — Damit bestreicht man die Torte oben und unten herum nur mit einer dünnen Schichte, die den Seitenrand deckt, gibt die Masse in eine Düte mit nicht zu starkem Ansatzrohr und fängt von der Mitte der Torte zu spritzen an und zwar immer um den Mittelpunkt, in Schneckenform herum, bis man mit der äußersten Reihe endet. — Zum Schlusse spritzt man auf den Rand der Torte kleine, spitzige Kügelchen und gibt sie für eine viertel Stunde in eine ziemlich warme Röhre, um sie abtrocknen zu lassen. — Die Vertiefungen zwischen den Schneckenreihen spritzt man dann durch eine feine Düte mit Aprikoseneingesottenem aus.

Französische Torte.

8 Dotter werden mit 12 Dka. Zucker und etwas Citronenschale dick abgerührt, dann verrührt man dazu von 8 Eiklar sehr steifen Schnee und gibt schließlich 14 Dka. Mehl, nur leicht verrührt, dazu. Aus dieser Masse bäckt man in Tortenreifen 2 Tortenscheiben nur lichtgelb.

Chocolade-Torte als Einlage.

$3^1/_2$ Dka. ungeschälte Mandeln werden mit 9 Dka. Zucker grob gestoßen und um gleichmäßig zu sein, durch ein grobes Nudelsieb durchgesiebt, dann mit 6 Dottern, 4 Dka. Cacaomasse, 2 Messerspitzen Zimmt, 6 gestoßenen Gewürznelken recht abgetrieben, leicht mit 6 Eiklar steifen Schnee verrührt, endlich mit 6 Dka. Conditorbröseln langsam vermengt und dann das Ganze in einem Tortenreif gebacken.

Rothe-Bisquit-Einlage.

4 Eiklar steifen Schnee verrührt man zuerst mit 7 Dka. fein gestoßenem Zucker, dann 4 Dottern und schließlich mit 7 Dka. Mehl. Man färbt dieses Bisquit mit Himbeeräther und etwas Cochenille (Anhang) roth und bäckt es nur licht.

Nun macht man eine Einlage von

Windmasse.

Man schlägt von 4 Eiklar einen sehr steifen Schnee, läßt in einem Schneekessel 28 Dka. Zucker bis zum fünften Grade spinnen (s. Anhang) und gießt denselben unter fortwährendem Rühren nur sehr langsam in den Schnee; läßt diesen unter zeitweiligem Rühren verkühlen, bestreicht ein Backblech oder starkes Papier mit etwas Butter, überwischt es einmal mit Seidenpapier, bemehlt es leicht und bäckt darauf die Windmasse in ebenso großer Fläche wie die anderen Theile in mittelmäßiger Röhre lichtgelb. Nun fügt man die Torte wie folgt zusammen: Zu unterst kommt eine weiße Bisquitscheibe, darauf die Windmasse, dann die Chokolademasse, endlich die rothe Bisquitmasse und zum Schlusse die

zweite weiße Bisquitscheibe. Jede dieser Scheiben wird mit Eingesottenem bestrichen. Man kann die französische Torte auch aus 2 weißen Bisquitlagen, einer Chocoladelage und 2 Windbäckereilagen machen, oder statt der Chocolade eine rothe Bisquitlage geben. Die zusammengestellte Torte wird dann beeist (s. Anhang).

Russische Torte. I. (Einfache Art.)

Man macht einen Bisquit-Teig, wie bei der französischen Torte angegeben, streicht und bemehlt ein Backblech, gibt die Masse fingerdick darauf und bäckt sie lichtgelb. — Wenn sie überkühlt ist, sticht oder schneidet man 2 Tortenblätter davon aus; von dem Uebrigen schneidet man kleine Würfel und übergießt sie mit etwas Punschmasse, theilt sie dann in 3 Theile, färbt einen davon mit Cochenille (Anh.), den zweiten mengt man mit etwas aufgelöster Chocolade, den dritten läßt man weiß. Nun gibt man in eine Tortenreifform das eine Bisquitblatt, dann die gemengten Würfel fest darauf eingedrückt, dann das zweite Blatt wieder fest auf die Würfel gedrückt; entfernt den Reif von der Form und überzieht die Torte mit Punscheis (Anh.).

Russische Torte II. (fein).

9 große Eier werden mit 28 Dka. Zucker in einem Schneekessel eine Stunde lang geschlagen, dann wird 28 Dka. Mehl und etwas Citronenschale dazu verrührt, die Masse in zwei gleiche Theile getheilt, wovon der eine in einer Tortenform gebacken, der zweite in drei Theile getheilt wird. In den ersten dieser Theile wird eine Tafel aufgeweichte Chocolade oder Cacaomasse verrührt, in den zweiten Alkermes oder Breton, um ihn roth zu färben, der dritte bleibt naturfarben. Jeder Theil wird

für sich gebacken, dann in Würfel geschnitten, welche vermischt ,und zuletzt mit folgender Masse getränkt werden. Man läßt 14 Dka. Zucker mit einem Dclt. Wasser 10 Minuten kochen und gibt 6 Löffel weißen, russischen Punsch oder farbige Punschmasse dazu, die Torte selbst wird in zwei Blätter zerschnitten, wovon das erste den Boden bildet, den man in die Tortenform auf ein Blatt Papier legt und worauf man die gut durchtränkten, zusammengemischten Würfel fest eindrückt. Das zweite Blatt kommt als Deckel darauf. Nun stürzt man die Torte aus und beeist sie wie folgt:

In sogenannten Läuterzucker (s. Anhang) rührt man soviel Staubzucker, daß es einen dicken Brei bildet, tropft Punsch- oder Citronensaft hinein und gießt es über die Torte, die man dann noch in offener, lauer Röhre abtrocknen läßt.

Brabanter-Torte.

28 Dka. Butter bröselt man am Nudelbrette mit 28 Dka. Mehl, gibt 14 Dka. Zucker, 14 Dka. ungeschälte, geriebene oder gestoßene Mandeln, von einer halben Citrone die Schale und etwas Zimmt dazu; walzt aus dieser Teigmasse 3 bis 4 Tortenflächen, bäckt sie in heißer zugemachter Röhre gelb, bestreicht alle Blätter, auch das oberste mit Aprikoseneingesottenem. legt sie aufeinander, vergleicht den Rand der Torte mit einem scharfen Messer und überzieht dieselbe mit Punscheis (Anhang).

Mikado-Torte.

Der Teig der ersten Platte besteht aus: 31 Dka. Zucker, die mit festem Schnee von 8 Klar gemischt werden, worauf man 31 Dka. geschälte, geröstete und gestoßene Mandeln dazu gibt.

Der zweite Theil: 28 Dka. Zucker werden mit 9 Dottern eine viertel Stunde verrührt, dann von einer halben Citrone Saft und Schale und 15 Dka. Stärkemehl hinein gemischt. Davon kann man 1 oder 2 Blätter backen.

Die Crême

2 Dclt. Schmetten werden mit 5 Dottern und 7 Dka. Vanillenzucker auf der Platte geschlagen, bis das Ganze zusammenhält. Hierauf werden 14 Dka. Butter zerlassen und schaumig verrührt, 1 oder 2 Tafeln Chocolade, die man warm erweicht, hineingemischt und sobald die Masse ausgekühlt ist, wird die ebenfalls abgekühlte Crême löffelweise dazu gegeben. Mit dieser Fülle wird die Torte gefüllt und auch an den Seiten und oben dick bestrichen.

Stephanie-Torte.

21 Dka. Butter, 21 Dka. Mehl, 10½ Dka. Zucker, 10½ Dka. geschälte, geriebene Mandeln und etwas Vanille werden auf dem Brette zu einem Teige verarbeitet, in zwei Theile getheilt, die zu runden Platten ausgewalzt, mit dem Tortenreifen abgerundet und auf einem trockenen Blech gelb gebacken werden.

21 Dka. geschälte, gelb geröstete Mandeln werden fein gerieben, dann läßt man 21 Dka. fein gestoßenen Zucker ohne Wasser gelb werden, gibt die Mandeln dazu, schüttet ⅛ Liter kaltes Wasser darein und läßt das Ganze zu einem dicken Brei aufkochen. Mit dieser Fülle wird die eine Platte bestrichen, die zweite vorsichtig darauf gelegt und ebenfalls bestrichen; das Ganze wird mit Zucker bestreut und der Rand mit großen, ausgesteinten, in Zucker eingekochten Weichseln belegt.

Frucht-Torte.

Aus 14 Dka. Butter, 7 Dka. Zucker, 21 Dka. Mehl, 3 rohen Dottern und der abgeriebenen Schale einer viertel Citrone macht man am Nudelbrette eine Linzermasse, walkt sie dann rund aus, umgibt sie mit einem kleinen Teigrand und läßt sie in einem Tortenreif ganz licht backen.

Dann hackt man 2 Dka. Mandeln, 2 Dka. Citronade, 2 Dka. ausgeschälte, wälsche Nüsse, 2 Dka. Prünellen, 2 Dka. Sultenen, 3 Dka. eingesottene Pomeranzenschale und 6 Dka. gemischte, eingesottene, abgetrocknete Früchte, als Nüsse, Melonen, Birnen, Reineclaudes rc. Als Geschmack mischt man Citrone, Zimmt oder etwas Gewürznelken hinein. Dann schlägt man von 4 Eiklar sehr steifen Schnee, gibt 16 Dka. Zucker und die grob gehackten Früchte, welche man mit beiläufig 2 Dka. Mehl rasch untereinander mengt hinein, bestreicht damit hoch die Tortenfläche und stellt diese in eine mittelheiße Röhre, um sie lichtgelb fertig backen zu lassen.

Kastanien-Torte.

Man treibt 14 Dka. Zucker mit 8 Dottern ab und mengt 14 Dka. gekochte, durchs Sieb gedrückte Kastanien, 8 Dka. Semmelbrösel, etwas Vanille und von 8 Eiklar festen Schnee hinein, bäckt die Masse in zwei gleichen Theilen, bestreicht den einen mit einer Fülle von einem viertel Liter Schlagschmetten und 7 Dka. Zucker mit Vanillengeschmack, [setzt den andern darauf und beeist ihn.]

Man braucht zu dieser Torte 1/2 Kilo Kastanien, Sie werden aufgeschnitten, in siedendem Wasser aufgekocht, von allen Schalen befreit und ganz von Milch bedeckt, völlig weich gekocht, dann gießt man die Milch

ab und drückt die Kastanien durchs Sieb, von denen 14 Dka. in den Teig kommen, der Rest aber zu Kugeln oder Kastanien geformt, auf Stäbchen gesteckt und mit Bruchzucker (Anhang) überzogen wird. Mit diesen verzuckerten Kastanien wird die Torte verziert.

Dattel-Torte.

4 Dotter werden mit 15 Dka. Zucker eine halbe Stunde abgetrieben; dann kommen 15 Dka. abgeschälte, fein gehackte Mandeln, 20 Dka. entkernte, feingeschnittene Datteln, der Schnee von 4 Eiklar und etwas Vanille oder Citronenschale dazu. Dies wird in einem Tortenreifen auf Papier langsam gebacken und mit Punschglasur (Anhang) übergossen.

Kaffee-Torte. I.

Man treibt 14 Dka. Butter ab, mengt 14 Dka. ungeschälte geriebene Mandeln, 21 Dka. Zucker, 2 Dka. gemahlenen Kaffee, eine Handvoll Semmelbröseln und von 8 Eiklar Schnee hinein, und bäckt diese Masse in zwei gleichen Formen. Von 2 Dka. Kaffee wird ein Kaffeebecher Kaffee gemacht, wovon 1 Eßlöffel voll in die Fülle und das übrige in die Glasur kommt.

Zur Fülle werden 1/4 Liter Schlagschmetten, 7 Dka. Zucker und 1 Eßlöffel Kaffee genommen. Die Glasur wird durch den Kaffee braun.

Kaffee-Torte. II.

12 Dka. tagsvorher geschälte Mandeln werden mit 16 Dka. Zucker, den man nach und nach dazu gibt, im Mörser möglichst fein gestoßen, durch einen Nudelseiher gesiebt und mit 3 Eiklar in einer Schüssel gut

verrührt. — Auch macht man von 8 Eiklar sehr steifen Schnee, rührt mit der Schneeruthe 5 Dka. Staubzucker hinein und gibt davon langsam einen kleinen Theil in die Mandelmasse, die dadurch etwas flüssig wird, rührt dann vorsichtig den übrigen Schnee dazu und staubt 5 Dka. Mehl in das Ganze. — Davon bäckt man auf einem mit festem Papier belegten Backbleche, unter welches man ein Brett geschoben, 2 bis 3 Tortenflächen in heißer, aber offener Röhre. Diese Tortenflächen werden mit einer Düte oder Spritze, in welche die Masse kömmt, auf folgende Weise gemacht:

Man zeichnet auf weißem Papier einen Kreis, bezeichnet die Mitte desselben und beginnt hier mit dem Ausspritzen in Schneckenform, indem man eine Reihe an die andere fügt, bis die letzte, weiteste Rundung den Rand bezeichnet. Sobald diese Tortenflächen gelblich werden, wendet man das Blech um und bäckt die Torte, welche jedoch gelb bleiben muß, in geschlossener Röhre fertig. Während dem macht man wie folgt

Die Fülle:

14 Dka. Staubzucker verrührt man im Schneekessel mit 8 Dottern, gibt dazu 7 Dka. Mehl, $^1/_3$ Liter Milch und schlägt das am Feuer mit der Schneeruthe zu einem dicken Brei, macht von 7 Dka. Kaffee bloß eine Tasse voll, läßt diesen auf 4 Eßlöffel einkochen, gibt ihn in die Fülle und so lange diese noch warm ist, 10 Dka. frische Butter dazu, verrührt diese gut, gibt das Ganze in eine Porzellanschale und stellt es für eine halbe Stunde zum Eis. Damit bestreicht man dann die gebackenen, kalt gewordenen Scheiben, legt diese aufeinander und verziert die oberste derselben, indem man die Fülle in eine Papierdüte gibt und beliebige Figuren damit ausspritzt.

Bisquit-Kaffee-Torte.

14 Dka. Staubzucker treibt man mit 6 Dottern eine Stunde ab, rührt dann von 5 Eiklar steifen Schnee langsam hinein, gibt 9 Dka. feines Tortenmehl nach und nach dazu und läßt diese Masse in einer gut ausgestrichenen Tortenform eine halbe Stunde langsam backen. — Ist die Torte ausgekühlt, so schneidet man ein fingerdickes Blatt ab, höhlt sie aus, ohne Boden und Seitenwand zu verletzen und gibt die weiter unten angegebene, in Eis erkaltete Fülle hinein.

Kaffee-Fülle.

Man schlägt ein viertel Liter Schlagschmetten zu steifem Schaum, bereitet aus 6 Dka. feinem Kaffee 6 Eßlöffel, löst 6 Blatt Gallerte in der Hälfte des Kaffees auf, gibt 7 Dka. Vanillezucker und den Kaffee in den Schmettenschaum, läßt diesen am Eis erstarren und füllt damit die ausgehöhlte Torte. — Ist dies geschehen, so legt man das abgeschnittene Deckblatt darüber und bereitet ein Eis von 4 Dka. Vanillezucker, 3 Eßlöffeln Kaffee und ein wenig Läuterzucker (Anh.). Sobald dieser Ueberguß glatt und dicklich abgerührt ist, überzieht man damit die Torte.

Vorzügliche Kaffee-Brodtorte.

8 Dotter und 14 Dka. Zucker mit Vanillegeschmack treibt man ½ Stunde ab, gibt nach und nach 14 Dka. ungeschälte, geriebene Mandeln, dann 9 Dka. geriebene, gesiebte Brodbrösel, mit starkem Kaffee gefeuchtet und zuletzt von 8 Eiklar den steifen Schnee dazu, welchen man nur langsam einmischt. Man bäckt diese Masse in einem hohen Tortenreif 1 Stunde langsam. Nachdem die gebackene Torte kalt geworden ist, schneidet man

sie in 3 Blätter und streicht zwischen jedes eine Lage Fülle.

Die Fülle

bereitet man wie folgt: 10½ Dka. Zucker kocht man mit 6 Eßlöffeln Wasser, bis er dick zu werden beginnt (der Zucker muß weiß bleiben), dann rührt man ihn bis zum Erkalten und gibt $^1/_{12}$ Liter (einen Kaffeebecher) sehr starken schwarzen Kaffee und 4 Blatt aufgelöste Gallerte dazu. Wenn Alles gut vermengt ist, wird von ½ Liter Schlagschmetten sehr steifer Schaum geschlagen, derselbe zu dem Kaffee eingerührt, Vanillegeschmack dazu gegeben und die Torte damit, mittelst einer Papierdüte verziert, so daß der Rand gleichmäßig mit der Fülle überstrichen und auf das obere Blatt kleine Häufchen dicht an einander gespritzt werden.

Ueberguß.

Derselbe wird bereitet wie folgt: 4 Dka. gesiebten Zucker läßt man in einer Pfanne ohne Wasser am Feuer gelb werden, gibt 7 Dka. ungeschälte Mandeln dazu und läßt sie vorsichtig goldgelb werden, gibt sie schnell auf ein vorbereitetes mit ganz wenig Butter überstrichenes Backblech zum Erkalten, stößt sie, wenn sie vollständig kalt geworden, im Mörser nur mittelfein und seiht diese Masse durch ein gröberes Sieb, damit sie gleichmäßig aussieht. — Die zusammengestellte Torte, welche gleich und glatt beschnitten werden muß, wird zuerst ringsum mit etwas Fülle bestrichen und dann mit den gebrannten Mandeln bestreut, so daß der Rand der Torte gleichmäßig damit überdeckt ist. Erst dann darf sie oben verziert werden.

Kaffee-Crême-Torte.

10 Dotter und 18 Dka. gestoßener Zucker werden dick abgetrieben; 18 Dka. geschälte, geriebene Mandeln,

10 Dka. Conditorbrösel und 2 Eßlöffel sehr starken Kaffee werden dazu gegeben, der feste Schnee von 10 Eiklar hineingerührt und diese Masse in drei Reifen goldgelb gebacken. Zwei dieser Lagen werden mit einer, aus 21 Dka. flaumig abgetriebener Butter, 21 Dka. Zucker, 3 Dottern, 3 Eßlöffeln starken Kaffee bestehenden Crême bestrichen, auf einander gelegt und mit der dritten Lage bedeckt. Diese Torte wird nun mit einer Glasur von 10 Dka. Zucker, der mit 6 Eßlöffeln starken Kaffee aufgekocht und mit 28 Dka. Staubzucker verrührt wird, begossen. — 14 Dka. geschälte, fein geriebene Mandeln werden mit dem Saft ½ Citrone im Mörser gestoßen, 14 Dka. Staubzucker dazu gegeben und das Ganze auf dem Nudelbrette zu einem Teig verarbeitet; einen Theil desselben legt man über eine Füllhornform und spritzt darüber ein feines Gitter von Spritzglasur (s. Anhang), in welche man ein paar Tropfen schwarzen Kaffee gibt; die übrige Teigmasse wird mit ein Paar Tropfen Bretonrosa und ein Theil grün gefärbt (mit Spinatgrün), aus der rosa Masse macht man einen schmalen ausgezackten Rand um die Torte herum, aus dem grünen Theil schneidet man einige Blätter, mit denen man einige Zuckerrosen (gekaufte) umgibt, die aus dem Füllhorn gleichsam herausquellen.

Makronen-Torte.

28 Dka. Tags vorher geschälte Mandeln werden im Mörser mit 6 Eiklar und 28 Dka. an einer Citrone abgeriebenen Zucker (den man aber nur nach und nach zugibt) zu einem feinen Brei verrieben und dann in einer Schüssel gut verrührt. — Nun spritzt man mittelst einer Düte oder Spritze, zwei Tortenflächen, ganz flach und dicht und zwei Oberflächen der beiden Torten, welche in Zieraten gespritzt werden. Zuerst wird der

Rand durch die Spritze aufs Papier gespritzt, dann in einem beliebigen zusammenhängenden Muster werden Ringe oder Halbmonde oder Arabesken, welche jedoch immer ein zusammenhängendes Ganzes bilden müssen, geformt. — Man bäckt diese auf einem Papier aufgespritzten Torten auf einem Backblech in mittelheißer Röhre lichtgelb. Wenn die Tortenflächen fertig bereitet sind, so spritzt man kleine Plätzchen auf das Papier, soviele als eben nöthig sind, um die beiden Torten herum zu belegen und bäckt sie eben auch lichtgelb. Wenn Alles gebacken ist, löst man es vom Papier, indem man dasselbe auf der Rückseite befeuchtet und dann langsam von der gebackenen Masse abzieht. Ist Alles vorbereitet, dann wendet man das glatte Tortenblatt, mit der oberen Seite nach unten, bestreicht es mit Aprikosen-Eingesottenem, legt das durchbrochene Oberblatt darauf, vergleicht, mit einem Messer vorsichtig schabend, die 2 Blätter, damit der Rand glatt und gleichmäßig wird und umgibt sie mit den Plätzchen (Häufchen), indem man die gerade Fläche derselben, die mit etwas Eingesottenem bestrichen wird, an die Randfläche der Torte andrückt. Nun verziert man das Oberblatt der Torte mittelst einer feinen Düte mit Eis in beliebigen Farben.

Zum weißen Eis nimmt man ein viertel Eiklar mit so viel Staubzucker, daß eine recht dicke Masse daraus wird, gibt einen oder zwei Tropfen Essigsäure hinzu und rührt das recht gut ab.

Zum gelben Eis, welches genau so gemacht wird, gibt man noch etwas Aprikosen-Eingesottenes.

Zum rothen Eis zwei Tropfen Breton; im Uebrigen macht man es wie das weiße Eis.

Spanische Windtorte mit Schlagschmetten.

Die Masse dazu wird genau so gemacht, wie die zur Kaffeetorte. Wie bei jener macht man auch zwei Tortenflächen, jedoch mit stärkerem Spritzansatz und spritzt nebstbei soviel ziemlich große Plätzchen (Bitterpatzeln) als man braucht um die Torte herum zu belegen. Diese wird wie die Kaffeetorte in offener Röhre licht gebacken, nachdem man sie zuvor mit feinem Staubzucker durch ein Tuch bestaubt hat. Wenn die Flächen und Plätzchen fertig sind, legt man zuerst ein Blatt auf eine Tortenschüssel, bestreicht es daumendick mit Fülle oder Schlagschmetten, legt die zweite Fläche darauf, bestreicht sie wie die erste, klebt die Plätzchen, die an der unteren Seite gerade geschnitten werden, um den Rand der Torte, legt einige davon obenauf und spritzt dazwischen nach Belieben Verzierungen von Fülle oder Schlagobers.

Die Fülle

besteht aus 4 Eiklar sehr steifen Schnee und 16 Dka. Staubzucker, den man nur langsam mit dem Schnee verrührt und dem man etwas fein gestoßene Vanille beimischt. — Will man Schmettenschaum verwenden, so schlägt man von einem halben Liter Schlagschmetten steifen Schaum, vermengt ihn mit genügend Vanillezucker und verziert damit die Torte.

Meringer Torte.

Man kocht 28 Dka. Zucker mit $^1/_8$ Liter Wasser zum starken Flug (s. Nachtrag), schlägt von 3 Eiklar sehr festen Schnee, gießt den gekochten Zucker spagatdünn hinein und verrührt dies bis es auskühlt, worauf man 4 Dka. geröstete, geriebene Haselnüsse hineinmengt.

Dann zeichnet man nach einem Tortenreifen zwei Kreise auf Papier, streicht die Masse darauf und bäckt sie.

Das Papier nehme man vorsichtig weg. Sodann schlägt man ½ Liter Schlagschmetten dick ab und rührt 7 Dka. Zucker und etwas Vanille hinein.

Mit einem Drittel dieses Schaumes bestreicht man die erste Platte der spanischen Windmasse, das zweite Drittel kömmt auf die zweite Platte und mit dem dritten Theile bestreicht man die Torte ringsum und spritzt sie oben aus. Der Rand der Torte wird mit gebranntem Zucker bestreut.

Crême-Torte mit Chocoladeüberguß.

Aus 14 Dka. Butter, 21 Dka. Mehl, 7 Dka. Zucker, 3 Dottern und etwas Citronenschale macht man am Nudelbrette eine Teigmasse, indem man zuerst Butter und Mehl zusammenbröselt und dann den Zucker mit Citronengeschmack und zuletzt die Dotter hinein mengt. Man walkt ein größeres Tortenblatt aus, umgibt es mit einem kleinen Teigreifen und bäckt es im Tortenreif in ziemlich heißer Röhre. Nachdem es ausgekühlt ist, wird es mit Aprikosen-Eingesottenem bestrichen und dann 3—4 Finger hoch mit folgender Crême belegt:

Crême: Von 6 Eiklar wird Schnee geschlagen, der jedoch viel fester und steifer sein muß, als der zu Mehlspeisen. Wenn man ihn zu schlagen anfängt, gibt man eine kleine Prise Zucker in 3 Abtheilungen hinein und mengt zuletzt etwas Vanille bei. — Das noch vom Tortenreif umgebene Tortenblatt wird mit dieser Crême hoch überstrichen. Nun nimmt man den Tortenreif vorsichtig ab, streicht die Crême mit einem großen Messer, zuerst oben und dann rings herum, so, daß das Teigblatt dadurch gedeckt wird, bestreut die Torte durch ein

Tuch mit Staubzucker und stellt sie auf einem Brette in eine nur warme offene Röhre zum Trocknen. Ist die Crême oben trocken geworden, dann überzieht man sie mit Chocoladeglasur. Diese macht man wie folgt:

Chocolade-Glasur.

5 Dka. Cacaomasse läßt man auf einem Teller in der Röhre zergehen. — In einen Kessel gibt man 15 Dka. Zucker und 8 Dka. Wasser, läßt das zum schwachen Flug (Anh.) kochen, mengt etwas von dem Zucker nach und nach zur flüssigen Cacaomasse, rührt diese recht ab, fügt nach und nach den ganzen flüssigen Zucker bei, läßt dann diesen Ueberguß zum schwachen Faden (Anh.) kochen, zerreibt (Vork.) ihn, bis die Masse glänzend glatt ist und an der Seite eine dünne Hautschichte bildet und gießt diese Glasur rasch und überall gleichmäßig über die oberflächlich fest gewordene Crêmetorte. — Nachdem sie rein, platt und schön beeist ist gibt man sie in eine laue, offene Röhre zum Abtrocknen.

Maraskino-Schaum-Torte.

20 Dka. Zucker, 3 geriebene Tafeln Chocolade und 10 Dotter treibt man eine viertel Stunde tüchtig ab und rührt 10 Dka. fein geschnittene Mandeln, 8 Dka. Semmelbrösel und von 10 Eiklar steifen Schnee hinein; füllt dies in einen ausgestrichenen Tortenreif, bäckt es ¾ Stunden in mittelheißer Röhre, läßt es gut auskühlen und schneidet es dann in 4 Blätter. — Zwischen diese kommt eine Fülle von ¾ Liter Schlagschmetten zu steifen Schaum geschlagen und mit dem nöthigen Zucker und etwas Maraskino-Likör vermischt. Wenn die bestrichenen Blätter auf einander liegen, wird eine Maraskino-Glasur (Anhang) darüber gegossen.

Torte von Malaga-Sulz.

10 Dka. Zucker, 2 Tafeln geriebene Chocolade, und 5 Eidotter werden sehr flaumig abgerührt, von 5 Eiklar steifer Schnee, 10 Dka. gestoßene Mandeln und 4 Dka. Conditor- oder fein gesiebte Semmelbröſel in das Abgerührte hinein gemischt und dazu eine Messerspitze Ammonium gethan. — Diese Masse wird in eine ausgestrichene Tortenform gegeben und eine halbe Stunde langsam gebacken.

Von einem halben Liter Schlagschmetten macht man steifen Schaum, süßt ihn nach Belieben und mengt ein viertel Liter Malaga und 10 Blätter aufgelöste Gallerte hinein. Diese Malaga-Crême stellt man für 2 Stunden in Eis, streicht sie dann hoch auf die Torte, belegt sie dicht mit Malaga-Trauben und stellt sie noch für 2 Stunden aufs Eis.

Die Torte soll Tags vorher gebacken sein, ehe man die Crême darauf füllt.

Pischinger-Torte.

Man nimmt 5 Karlsbader Oblaten, bestreicht 4 davon mit Chocolade-Fülle, legt sie aufeinander und beeist die oberste mit Chocoladeglasur (Anhang).

Die Fülle besteht aus: 7 Dka. Zucker, 7 Dka. Butter, 7 Dka. ungeschälten, gestoßenen Haselnüssen und 2 Tafeln geriebener Chocolade mit etwas Vanille.

Chicago-Torte.

14 Dka. Butter treibt man flaumig ab, gibt dazu 14 Dka. Zucker, 8 Dotter, 3 Tafeln geriebene Chorolade, 5 Dka. Semmelbröſel, 5 Dka. Mehl und von 8 Eiklar festen Schnee; man theilt den Teig und bäckt in mittel-

heißer Röhre zwei Platten in Tortenreifen davon, streicht zwischen die beiden obenauf und auf den Seiten, Ribisgelee und streut darüber gebrannten Zucker (Grillage). Sodann verziert man die Torte mit Marzipanmasse, die man folgender Weise bereitet: Man nimmt 14 Dka. geschälte, geriebene Mandeln, die mit 1 Eiklar im Mörser fein gestoßen werden, gibt dazu 14 Dka. Zucker, verarbeitet es auf einem mit Zucker bestreuten Brette zu einem Teige, walkt diesen dünn aus und sticht 16 Eichenblätter mit einer Form daraus; aus dem übrigen Teige sticht man eine kleine runde Scheibe aus, die man in die Mitte der Torte legt, so daß ein drei Finger breiter Rand frei bleibt. Auf die Scheibe spritzt man mit Chocoladeglasur (siehe Anhang) ein Gitter aus; auf den freigebliebenen Rande bildet man mit den Eichenblättern einen Kranz, indem man je 2 Blätter so legt, daß sich die Spitzen derselben über einer rothen, verzuckerten Kirsche, wie man sie zur Verzierung verwendet, berühren.

Buren-Torte.

3 Dotter und 2 Dka. Zucker werden dick abgetrieben, 2 Tafeln geriebene Chocolade, 2 Dka. Semmelbrösel, von 3 Eiweiß fester Schnee und 2 Dka. Mehl hinein verrührt.

Diese Masse wird in einem kleinen Reifen (in Oblatengröße) goldgelb gebacken.

Eine zweite Lage besteht aus: 7 Dka. geriebenen Mandeln, die mit 2 Eiklar im Mörser fein gestoßen und dann mit 7 Dka. Zucker, 3 Eiweiß Schnee und 2 Dka. Mehl verrührt werden, worauf man abermals diese Masse im Reifen bäckt.

Von 7 Dka. feiner Butter, die man abtreibt und mit 5 Dka. gestoßenen, mit 5 Dka. Zucker gebrannten

Mandeln (Grillage), die man dazu verrührt, wird eine Crême gemacht, worauf die Torte wie folgt zusammen gesetzt wird:

a) die Lage mit Chocolade;
b) die Hälfte der Crême;
c) eine Oblate;
d) die zweite Hälfte der Crême;
e) die Mandellage.

Darüber kömmt ein Chocolade-Ueberguß.

Konstantin-Torte.

14 Dka. Butter werden flaumig abgetrieben, 14 Dka. Zucker, 8 Dotter, 3 Tafeln geriebene Chocolade, 5 Dka. Mehl, 5 Dka. Semmelbrösel und von 8 Eiklar fester Schnee werden dazu gerührt; man bäckt das Ganze drei viertel Stunden in einer Tortenform, läßt es auskühlen, schneidet es in zwei Scheiben und legt zwischen dieselben folgende Fülle: 14 Dka. Butter werden gut abgetrieben, 14 Dka. Zucker und 3 Tafeln geriebene Chocolade dazu gegeben; diese Torte wird mit Ribis- oder Himbeergelée oben und an den Seiten bestrichen und mit (gebranntem Zucker) Grillage (s. Anhang) bestreut. — Aus 10 Dka. geschälten Mandeln, welche mit 1 Eßlöffel Wasser fein gestoßen und mit 10 Dka. Zucker auf dem Nudelbrette zu einem Teige verarbeitet werden, formt man 12 kleine Kipfel und 12 Kügelchen, die Kipfel werden mti Ribisgelée bestrichen, mit Grillage bestreut, so auf den Rand der Torte gelegt, daß zwischen jedes eines der mit Chocolade glasirten Kügelchen kommt.

Victoria-Torte.

8 Dotter und 14 Dka. gestoßener Zucker werden dick abgetrieben; 14 Dka. ungeschälte, geriebene Hasel-

nüsse, 7 Dka. feine Semmelbröſel, von 8 Eiklar fester Schnee wird dazu gemengt; diese Masse theilt man in zwei Theile, die in Tortenformen goldgelb gebacken werden. 7 Dka. Zucker, 4 Dotter treibt man dick ab, gibt dazu 7 Dka. ungeschälte, geriebene Mandeln, 3 Tafeln geriebene Chocolade, 1½ Dka. Semmelbröſel und von 4 Eiklar Schnee und bäckt diese Masse im Tortenreifen.

Die Torte wird folgendermaßen zusammengesetzt: Zuerst kommt eine Haselnußplatte, worauf folgende Crême gestrichen wird: 7 Dka. Butter, 7 Dka. Zucker, 2 Tafeln geriebene Chocolade.

Hierauf legt man die gebackene Chocoladelage und bestreicht sie mit folgender Crême: 7 Dka. Butter werden abgetrieben, 7 Dka. Zucker, 25 Stück geschälte, mit 1 Eßlöffel Wasser feingestoßene Pistazien hineingemischt.

Zum Schluß legt man die zweite Haselnußlage auf, die man mit folgender Glasur überzieht: 4 Tafeln Chocolade werden mit 8 Eßlöffeln Wasser aufgelöst, dazu 35 Dka. Staubzucker hineingerührt und das Ganze noch warm auf die Torte gegossen.

Torte von gebrannten Mandeln (Grillage).

21 Dka. Mandeln werden geschält, gerieben und mit 5 Eiklar im Mörser gestoßen, hiezu kommen 21 Dka. Zucker, 5 Dka. Mehl und der Schnee von 5 Eiklar; dies wird in vier gleiche Theile getheilt, welche in einer bestimmten, früher gezeichneten runden Form auf Papier gestrichen und goldgelb gebacken werden; diese 4 Platten löst man nun vorsichtig vom Papier ab, indem man das Letztere benetzt und bestreicht jede Lage mit folgender Crême: 28 Dka. gestoßenen Zucker läßt man ohne Wasser braun werden, gibt ¼ Liter kaltes Wasser

und 28 Dka. geschälte, geriebene Mandeln in den heißen Zucker und läßt dies zu einem dicken Brei aufkochen. ½ Kilo gestoßenen Zucker läßt man lichtgelb ohne Wasser kochen, gibt dazu ½ Kilo Tags vorher geschälte, länglich geschnittene Mandeln und läßt sie in dem Zucker dunkel rösten, gibt die Hälfte dieser Masse auf ein mit Oel bestrichenes Blech und walzt sie möglichst schnell ganz dünn aus, schneidet 2 Ctm. lange, 8 Ctm. breite Streifen daraus und legt sie auf den Nudelwalker, um sie zu Bögen zu formen; die andere Hälfte der Masse wird nochmals heiß gemacht und ausgewalzt und in eine mit Oel ausgestrichene Form (Korb oder Vase) mittelst einer harten Citrone (der Hitze wegen) eingedrückt; diese Form muß aus zwei Hälften bestehen, damit man sie leichter ausstürzen kann. Wenn sie erkaltet sind, fügt man sie aneinander, indem man die Ränder mit braunem Zucker bestreicht und aneinander drückt. Der fertige Aufsatz wird auf die 4 Lagen hohe Torte gestellt und nach Belieben mit Früchten aus Marzipanmasse oder mit Zuckerobst gefüllt. Die Hälfte der Bögen werden um die Torte herum aufgestellt, so daß sie bis zur zweiten Lage reichen; die andere Hälfte stellt man auf die Ersteren, so daß sie über den Rand bis gegen die Mitte der Torte reichen, wo der Aufsatz steht; man kann die Torte außerdem noch mit Spritzglasur (s. Anhang) verzieren.

Ananas-Torte.

Man treibt 6 Dotter mit 14 Dka. Staubzucker eine Stunde lang ab, rührt nach und nach 9 Dka. feines Mehl und von 5 Eiklar Schnee hinein, bestreicht eine Tortenform mit Butter, füllt die Masse darein, bäckt sie eine halbe Stunde und läßt sie verkühlen; schneidet

von der Torte ein fingerdickes Blatt ab und höhlt sie, ohne den Boden oder die Seitenwand zu verletzen, aus.

7 Blatt Gelatine werden in einem Kaffeebecher Wasser aufgelöst; worauf man 14 Dka. Zucker, 1/2 Liter Schlagschmetten und etwas Ananassaft dazu mischt. Die Hälfte dieser Crême, in die man von 4—5 Scheiben Ananaswürfel gibt, wird in die ausgehöhlte Torte gethan, die andere Hälfte streicht man theils glatt über die abgeschnittene Teigscheibe, welche die Torte deckt, theilweise spritzt man damit Verzierungen aus, in die man kleine Dreiecke von Ananasscheiben legt.

Torte mit Aprikosen oder Erdbeeren.

21 Dka. geschälte, geriebene Mandeln werden mit 6 Eiklar im Mörser gestoßen und mit 21 Dka. gestoßenem Zucker, 7 Dka. Mehl und von 8 Klar festen Schnee verrührt.

Diese Masse wird in drei Reifen goldgelb gebacken.

28 Dka. gestoßener Zucker, etwas Aprikosensaft oder ein Löffel Aprikoseneingesottenes werden mit 28 Dka. feiner, gut abgetriebener Butter vermengt und auf zwei der Tortenplatten gestrichen, worauf man noch einzelne in Dunst gekochte Marillen (oder Erdbeeren) legt. Wenn die drei so belegten Tortentheile aufeinander liegen, wird das Ganze mit der Crême oben und an den Seiten bestrichen und mit 14 Dka. geschälten, länglich geschnittenen und goldgelb gerösteten Mandeln bestreut.

Himbeersulz Torte.

10 1/2 Dka. geschälte, geriebene Mandeln werden mit 3 Eiklar fein gestoßen und 10 1/2 Dka. Zucker, 3 Dka. Mehl und von 4 Eiklar Schnee hinein gerührt.

Diese Masse wird dann in einem runden Tortenreifen goldgelb gebacken.

Zweite Lage.

3 Dotter, 5 Dka. Zucker treibt man dick ab, dann rührt man 5 Dka. Mehl, von 3 Eiklar Schnee und 5 Dka. zerlassene Butter hinein und bäckt diese Masse ebenfalls im runden Reifen.

Butterfülle. 28 Dka. feine Butter treibt man ab und verrührt 21 Dka. Zucker und 3 Löffeln Himbeersaft damit. Mit der Hälfte dieser Butterfülle bestreicht man die Mandelscheibe und setzt die zweite Lage darauf. Die zweite Hälfte dient dazu, die Torte am Rande und an den Seiten mit ausgespritzten Sternchen zu verzieren, die mit fein gehackten Pistazien bestreut werden. Die innere Fläche der Torte wird mit Himbeersulz begossen. Diese wird bereitet, wie folgt:

2 Gramm Agra (beim Droguisten zu kaufen statt Gallerte) wird mit 16 Eßlöffeln Wasser so lange gekocht, bis es ganz verkocht ist. Dazu gibt man 6 Dka. mit 6 Eßlöffeln Wasser gekochten Zucker, 4 Eßlöffel Himbeersaft und wird diese Masse, wenn sie ausgekühlt ist, auf die Torte gegossen.

Cognac-Torte.

Zu dieser werden dieselben zwei Lagen gebacken, wie bei der Himbeersulz-Torte. Nur wird die Butterfülle dazwischen von 28 Dka. feiner, abgetriebener Butter, 28 Dka. gestoßenem Zucker und einem Liörrgläschen Cognac bereitet.

Die Cognacsulz, mit welcher der mittlere Raum der Torte übergossen wird, bereitet man, indem man 2 Gramm Agra (beim Materialisten zu haben) mit 16 Eßlöffeln Wasser zerkocht und mit 16 Dka. in 6 Eß-

löffeln Wasser zerkochten Zucker und 1 Likörgläschen Cognac vermischt.

Jubiläums-Torte.

Erste und zweite Lage.

Man treibt 10 Dka. Zucker mit 6 Dottern dick ab, gibt 12 Dka. geröstete, zerriebene Haselnüsse, 4 Dka. weiße Semmelbrösel und von 6 Eiklar Schnee dazu und läßt diese Masse in 2 Tortenreifen goldgelb backen.

Die dritte Lage.

5 Dka. Zucker treibt man mit 3 Dottern dick ab, mischt 5 Dka. ungeschälte, geriebene Mandeln, 2 Tafeln geriebene Chocolade und von 3 Eiklar Schnee hinein und bäckt dies ebenfalls im Tortenreifen.

Bärentatzenteig:

28 Dka. gestoßener Zucker wird ohne Wasser gelb geröstet, dann gibt man 28 Dka. tags vorher geschälte, länglich geschnittene Mandeln hinein und läßt das Ganze nochmals rösten, bis es wie gebrannter Kaffee aussieht. Dann gibt man die Masse in zwei Theilen auf ein beöltes Blech und drückt sie rasch, so lange sie warm ist, mit einer Citrone so auseinander, daß sie die Form der Tortenlagen erhält.

Nun setzt man die Torte zusammen: 1. lichte Lage, dann 2. eine der Bärentatzenscheiben, 3. die Chocoladen-lage, 4. die zweite Bärentatzenscheibe und 5. wieder eine lichte Lage.

Die Glasur dazu besteht aus 10 Dka. Zucker, der in 6 Löffeln Wasser einmal aufgekocht wird, 5 Tropfen Breton und 20 Tropfen Himbeeräther hinein und zuletzt 25 Dka. Staubzucker.

Sobald die Torte übergossen ist, belegt man sie mit ebenfalls glasirten Haselnüssen, indem man je drei Stücke zusammensetzt und so einen Rand für die Torte bildet.

Teutoburger Torte mit Eichenlaub.

6 Dotter werden mit 10 Dka. Zucker dick abgetrieben; 3 Dka. ungeschälte, geriebene Mandeln, 3 Dka. Semmelbrösel, 3 Tafeln geriebene Chocolade und von 6 Eiklar Schnee dazu verrührt und von dieser Masse zwei Lagen in Reifen gebacken. Eine dritte Tortenlage besteht aus: 7 Dka. geschälten, geriebenen Mandeln, welche mit 3 Eiklar im Mörser fein gestoßen werden, 7 Dka. Zucker, 3 Dka. Mehl und von 4 Eiklar Schnee. 10 Dka. Butter werden flaumig abgetrieben, 10 Dka. Zucker, einige Tropfen Himbeeräther, 5 Tropfen Breton und der Saft einer halben Citrone dazu verrührt.

Zu einer zweiten Crême rührt man abermals 10 Dka. Butter mit 10 Dka. Zucker und 2 Eßlöffel Marillensalse ab. Nun wird die Torte zusammengestellt. 1. Eine Chocoladelage, dann der Crême mit Breton gefärbt, dann die Mandellage, dann die Marillen-Crême und als Abschluß die 2. Chocoladelage.

Uebergossen wird die Torte mit Cacao oder Chocolade.

Aus Marzipanmasse mit Spinat lichtgrün gefärbt werden auf einem Model kleinere und größere Eichenblätter gemacht, die zu einem Kranze auf einer Hälfte der Torte zusammengefügt werden. Die verbindenden Stiele spritzt man dazwischen. Auch Eicheln, größer und kleiner, formt man aus der Mandelmasse und steckt die braunen Theile von gebrannter Zuckermasse daran: Diese werden zwischen die Blätter vertheilt.

Patrizier-Torte.

I. Lage. (Bisquit.)

Man treibt 4 Dotter mit 7 Dka. Zucker gut ab, gibt dazu 10 Dka. geschälte, geriebene Mandeln, 5 Dka. Bisquitbröſel, von 4 Eiklar feſten Schnee und bäckt das Ganze in einem großen Tortenreifen.

II. Lage. (Chocolade.)

4 Dotter werden mit 7 Dka. Zucker dick abgetrieben und mit 7 Dka. ungeſchälten, geriebenen Mandeln, 1 kl. Meſſerſpitze Zimmt, 3 geſtoßenen Nelken, 2 Tafeln geriebener Chocolade und feſten Schnee von 4 Eiklar vermengt, ſodann ebenfalls in einer Tortenform gebacken.

III. Lage. (Marcipan.)

Man ſtößt 28 Dka. geriebene Mandeln mit einem Eiklar, gibt den Saft von ½ Citrone und 28 Dka. feingeſtoßenen Zucker dazu und verarbeitet es zu einem Teige, aus dem man 2 Scheiben mit dem Tortenreifen ausſticht. Nun ſetzt man die Torte folgendermaßen zuſammen: Zuerſt kommt die Lage von Chocolade, dann eine Marcipanſcheibe, dann die 1. Lage von Bisquit, darauf die 2. Marcipanſcheibe; jede Lage wird mit Himbeermus oben und an den Seiten beſtrichen; aus der übrigen Marcipanmaſſe werden 8 Blätter in vertiefte, längliche, gezackte Formen gedrückt, dann ausgeſtürzt und über einer Blechrolle an der breiten Seite gebogen und trocknen gelaſſen. 10 Dka. Zucker und 6 Löffel Waſſer werden einmal aufgekocht, dazu 35 Dka. Staubzucker, 2 Dka. Breton (Färbemittel) und ein Eßlöffel Himbeerſaft gegeben, die Torte damit überzogen und mit 30 Stück gebrühten, feingehackten Piſtazien am Rande fingerbreit beſtreut.

In die Mitte kommt eine schöne Zuckerrose und um dieselbe herum werden die gebogenen Blätter sternförmig gelegt; unter jedes aufgebogene Blatt legt man eine verzuckerte Kirsche.

Non plus ultra-Torte.

14 Dka. Zucker werden mit 8 Dottern dick abgetrieben und mit 14 Dka. ungeschälten, geriebenen Mandeln, 4 Tafeln geriebener Chocolade und von 8 Eiklar Schnee verrührt.

Diese Masse wird in zwei Theilen in 4eckigen Reifen gebacken.

4 Dka. Zucker treibt man mit 4 Dottern dick ab und mischt 7 Dka. geschälte, geriebene Mandeln, $3^1/_2$ Dka. Conditorbrösel und 8 Eiklar Schnee hinein, worauf daraus ebenfalls eine viereckige Scheibe gebacken wird.

Crême:

21 Dka. feine Butter wird abgetrieben und $10^1/_2$ Dka. Zucker, 4 Tafeln geriebene Chocolade und etwas Vanille dazu gethan.

Die Torte wird nun zusammengesetzt wie folgt:

1. eine der Chocoladenlagen, 2. ein Viertel der Crême, 3. die Mandellage, 4. wieder ein Viertel der Crême, 5. oben die zweite Chocoladenlage.

Hierauf wird die Torte oben und an den Seiten mit der übrigen Crême überstrichen und mit gerösteten, gehackten Mandeln (Grillage) bestreut. 14 ganze, geschälte Mandeln werden in 14 Dka. Zucker, der ohne Wasser, goldgelb aufkocht, dreimal umgerührt, einzeln mit einer Gabel herausgenommen und wenn sie trocken sind, in Gruppen $_0{}^0{}_0$ von dreien auf die Torte gelegt.

Süße Sulzen, Gefrorenes und Getränke.

Kalter Reis.

36 Dka. Reis brüht man mit heißem Wasser ab, setzt ihn mit kaltem Wasser zu und läßt ihn halbweich kochen; nun begießt man den Reis mehrmals mit kaltem Wasser, bis das letztere ganz klar ist, gibt ihn auf ein Sieb zum Abtropfen, läßt 56 Dka. Zucker in einer viertel Flasche weißem Wein zu Syrup kochen, gibt diesen mit Schale und Saft in den Reis und läßt dies ½ Stunde am Rande der Platte heiß werden und ziehen; dann entfernt man die Citronenschale, läßt den Reis erkalten, mengt Marasquino-Likör oder Rum hinein und verdünnt ihn, wenn er steif sein sollte, mit etwas Wein; er wird hügelförmig aufgerichtet und mit eingesottenen Früchten oder Schlagschmetten verziert.

Rohe Sulze.

42 Dka. fein gesiebten Zucker mit Citronengeschmack und 12 Dottern treibt man eine Stunde gut ab, dazu kömmt der Saft einer Citrone, 20 Dka. würflig geschnittene Citronade, 11 Dka. sauber geputzte Sultanen, beliebig Marasquino-Likör, der steife Schnee von

8 Eiklar und zuletzt 3½ Dka. Gallerte, nur in wenig Wasser aufgelöst. In einer in Wasser ausgeschwenkten Form läßt man die Sulz am Eise fest werden.

Sulz von schwarzem Kaffee.

56 Dka. Zucker und 28 Dka. Wasser läßt man tüchtig aufkochen, dann kömmt ein sehr starker Kaffeeaufguß, von 14 Dka. feinem Kaffee, Rum und Marasquino nach Geschmack und 6 Dka. geklärte Hausenblase dazu. Die Form wird in kaltem Wasser ausgespült, die Sulz eingegossen und für zwei Stunden in Eis gestellt.

Marasquino-Sulz.

3 Dotter, ein Kochlöffel Mehl, 18 Dka. Zucker und 3 Delt. Schmetten werden im Schneekessel mit der Schneeruthe am Feuer so lange geschlagen, bis die Masse dicklich wird. Dann nimmt man sie von der Platte und schlägt sie fort, bis sie kalt ist. Von 3 Delt. Schlagschmetten wird ein fester Schaum gemacht und 2½ Dka. aufgelöste Gallerte oder 3 Dka. gekochte Hausenblase unter fortwährendem Schlagen dazu gegeben. — Dann kömmt die früher gemachte Sulz und 2 bis 3 Löffeln Marasquino-Likör dazu. Man spült die Form mit kaltem Wasser aus, gibt etwas Sulz hinein, dann Stücke Biskoten mit Aprikosen-Eingesottenem bestrichen, dann wieder Sulz und stellt die Form für 2 Stunden ins Eis.

Anmerkung: Statt Marasquino kann man auch Vanille oder Orangen-Likör nehmen.

Klare Weinsulz.

In 4 Delt. weißem Wein gibt man den Saft einer Pomeranze, einer Citrone und von, an der ersteren

abgeriebenen Zucker soviel, daß der Wein süß schmeckt; stellt es ans Feuer und läßt das Ganze langsam überkochen. Nun gibt man 14 Blatt aufgelöste geklärte Gallerte (Anh.) dazu, verrührt es gut untereinander, seiht es durch ein gespanntes Tuch und gibt es in einer Sulzform aufs Eis. Diese Sulz wird meist mit eingemachten Früchten gefüllt.

Champagner-Sulz.

42 Dka. Zucker werden geklärt und mit Breton schön rosa gefärbt. Sobald dies erkaltet ist, wird der Saft von 2 Pomeranzen und einer Citrone, sowie 3 Dka. aufgelöste Hausenblase und $^3/_4$ einer Flasche Champagner beigefügt und das Ganze in einer Form aufs Eis gestellt.

Sulz mit Früchten.

Aus einem halben Liter Schmetten, 8 Dottern, genügend Zucker mit Vanillegeschmack macht man am Feuer, unter fortwährendem Rühren, eine dickliche Masse und läßt sie auskühlen. Ein drittel Liter Schlagschmetten wird zu sehr steifem Schaum geschlagen, $3^1/_2$ Dka. Gallerte nur in wenig Wasser aufgelöst, sammt dem Schmettenschaum in die kalte Masse langsam verrührt und einige Löffel Rum hineingegossen. Diese Sulz wird mit Dunstfrüchten oder auch mit frischem Obst gemengt, in eine glatte, mit kaltem Wasser ausgespülte Form gegeben und auf dem Eise kalt gestellt. Man stürzt sie, wenn sie fest ist, und gibt darüber einen Ueberguß von Schlagschmetten, gemengt mit etwas Rum und Zucker.

Pomeranzen-Sulz. I.

Man braucht dazu 12 Pomeranzen. Zwei davon schält man ganz fein ab, so daß nichts weißes an den

Schalen zurückbleibt; kocht 20 Dka. Zucker zum Breitlauf (Anh.), klärt ihn (Anh.), gibt die Schalen in den heißen Zuckersyrup, deckt sie zu und läßt sie darin kalt ausziehen. 4 Pomeranzen schneidet man zu Scheiben, aus welchen man die Kerne entfernt. Von 8 Pomeranzen preßt man den Saft aus und filtrirt ihn mit dem Safte von 2 Citronen durch Papier (Anh.), auf welches man einige Körner Cochenille gelegt hat, um der Sulz eine schöne gelbrothe Farbe zu geben. Wenn der Saft durchgelaufen ist, gibt man 6½ Dka. aufgelöste geklärte Gallerte (Anh.), dann den Zuckersyrup dazu und macht eine kleine Probe in einer Blechform auf Eis, um sich von der Haltbarkeit der Sulz zu überzeugen. Ist die Probe nach einer Stunde fest genug, so setzt man eine Form aufs Eis, füllt erst einige Löffel Sulz hinein, legt, wenn diese erkaltet ist, ein drittel der Pomeranzenscheiben, die vorher auf einem Tuch getrocknet sein müssen, darauf, gibt Sulz darüber und fährt so fort, bis die Form gefüllt ist. — Dann stellt man sie in Eis, legt einen mit Eis belegten Deckel darauf und läßt sie so über 2 Stunden stehen.

Pomeranzen-Sulz. II.

In 70 Dka. gesponnenen Zucker gibt man 3 entkernte, abgeschälte, in Spalten geschnittene Pomeranzen; die Schalen derselben, in je 8 Stücke geschnitten, werden, so dick sie sind, in Wasser gekocht und dieses so oft gewechselt, bis es nicht mehr bitter schmeckt, dann erst gibt man die Schalenspalten in den gesponnenen Zucker. Zum Schlusse kommen 3, bis auf den Saft geschälte, entkernte, in Scheiben geschnittene Citronen dazu, worauf das Ganze etwa 15 Minuten gekocht wird, bis der Zucker schäumig ist.

Ist die Masse fertig, so soll sie durchsichtig und klar sein wie Glas. Den nächsten Tag erst wird sie in den Gläsern verbunden.

Gesulzte Pomeranzen.

Von 3 Pomeranzen wird ein kleiner Deckel abgeschnitten und diese mit dem runden Hohlmesserchen ausgehöhlt, ohne daß die Schale beschädigt wird. — Das Ausgehöhlte preßt man durch ein Tuch. — 9 Blätter Gallerte werden in 2 Dclt. Wasser aufgelöst und auf der Platte bei Seite gestellt. 11 Dka. Zucker und ein Dclt. Wasser läßt man zum Breitlauf (Anh.) einkochen, das heißt leicht spinnen. — In den Zucker gibt man den Saft, dann einen Kaffeebecher guten weißen Wein und die Gallerte, läßt Alles zusammen langsam aufkochen, entfernt den oben sich bildenden Schaum, wodurch die Sulz klar wird und stellt sie kalt. Die ausgehöhlten Pomeranzen werden nun damit vollgefüllt und aufs Eis gestellt, bis die Sulz darin erstarrt. — Einige derselben kann man mit, durch Cochenille (Anh.) gefärbter Sulze füllen.

Kaffee-Crême.

Aus 6 Dka. feinem gebrannten Kaffee bereitet man bloß eine gute Tasse voll und gibt 18 Dka. fein gesiebten Zucker, sodann 6 Blatt Gallerte dazu. Wenn es überkühlt ist, aber nicht kalt, (da die Gallerte leicht stockt), mengt man es rasch mit einem halben Liter Schlagschmetten, den man zu festem Schaum geschlagen hat, füllt damit die Sulzform, welche man zuerst in kaltem Wasser ausgeschwenkt hat und stellt sie für 2 Stunden aufs Eis.

Chocolade-Crême.

Ein halber Liter Schlagschmetten wird am Eis zu steifem Schnee geschlagen. 3 Tafeln Chocolade, sowie

7 Blatt Gallerte löst man, jedoch jedes für sich, mit je 4 Löffeln Wasser auf. — 8 Dka. Zucker stößt man sammt einem Stück Vanille sehr fein. Ist dies geschehen, so mengt man die Gallerte mit der Chocolade (beides muß noch lau sein, da es sonst stockt), dann den Zucker mit den im Eise stehenden Schmettenschaum, verrührt Alles rasch mit einander, gibt es in eine in kaltem Wasser ausgeschwenkte Sulzform und läßt es durch zwei Stunden am Eis erstarren.

Vanille-Crème.

Ein Dclt. Schmetten läßt man mit einem Stück Vanille zugedeckt fest kochen, gibt in den noch heißen Schmetten (nachdem man die Vanille entfernt hat) 5 Dotter und läßt dies unter raschem Quirlen dicklich werden; gibt dann 8—10 Dka. Zucker und 8 Blatt in 4 Löffeln Wasser aufgelöste Gallerte und die noch heiße Crême, mengt Alles wohl durcheinander, rührt es, bis es nahezu erkaltet ist, achtet jedoch darauf, daß es nicht stockt und mengt den steifen Schaum von $^1/_3$ Liter Schlagschmetten dazu; gibt die Crême in eine mit kaltem Wasser ausgeschwenkte Sulzform und stellt sie für eine gute Stunde in Eis.

Kastanienschaum mit Aepfeln.

$^1/_2$ Kilo Kastanien werden geschält, abgebrüht, von der dünnen gelben Schale befreit und durch ein Sieb gestrichen; nun fügt man 5 Dka. gestoßenen Zucker und etwas Schmetten dazu, bis es breiartig auf eine flache Glasschüssel gestrichen wird; darauf legt man 10 mittelgroße Tiroleräpfel, welche geschält, in Hälften geschnitten mit 7 Dka. Zucker und $^1/_8$ Liter Weißwein gedünstet werden; darüber streicht man $^1/_2$ Liter mit

3 Dka. Vanillenzucker vermengten Schmettenschaum und stellt es kalt.

Erdbeer- oder Himbeer-Crême.

Ein halber Liter frische Erdbeeren wird durch ein Tuch ausgedrückt. Man schlägt ½ Liter Schlagschmetten, läßt 7 Blätter Gallerte in 10 Löffeln Wasser auflösen, gießt diese sammt den ausgepreßten Saft unter beständigem Rühren in den Schlagschmetten, rührt 14 Dka. Zucker hinein, bis die Masse etwas stockt, gießt sie in eine mit Wasser ausgespülte Form und läßt sie auf dem Eise ganz stocken.

Die Himbeercrême wird ebenso bereitet. Beide können auch von eingemachten Früchten bereitet werden nur gibt man bloß die Hälfte Zucker.

Ananas-Crême.

Einen halben Liter Schlagschmetten schlägt man fest; nun löst man 7 Blatt Gelatine in 10 Löffeln Wasser auf, schüttet sie, wenn sie lau geworden ist, unter beständigem Rühren in den Schlagschmetten und mischt 7 Dka. Zucker, 4 Eßlöffel voll Ananaswürfel und etwas Saft hinein und verfährt weiter wie bei der Erdbeercrême.

Rothschild-Crême.

Für 6 Personen.

Man kocht ¼ Liter Schmetten mit ½ Stange Vanille, sprudelt 3 Dotter und 4 Dka. Zucker in einem hohen Gefäße ab und gießt den kochenden Schmetten unter beständigem Rühren darauf, wonach man es weiter quirlt, bis es auskühlt, damit es nicht zusammenrinnt. Von ½ Liter Schlagschmetten wird ein fester Schaum geschlagen. 7 Dka. Zucker, 4 Dka. fein ge-

schnittene Citronade, 4 Dka. Sultanen hinein gerührt und mit obiger Crême, nachdem diese durchgeseiht ist, vermengt. Zuletzt werden 7 Blatt Gallerte in 8 Eßlöffel Wasser aufgelöst und unter beständigem Rühren hineingegossen.

Diese Crême gießt man fingerhoch in eine mit Wasser benetzte Form, legt, sobald sie stockt, eine Lage Bisquitteig darauf, bestreicht diese mit Salse (Marillen), gießt abermals Crême darüber, gibt Bisquit darauf und so fort. Obenauf kommt Crême. Man stellt die Form aufs Eis zum Stocken und stürzt sie aus.

Crême in Bechern.

5 Delt. Schmetten kocht man, gibt eine halbe Schote Vanille und reichlich Zucker hinein, deckt ihn mit Papier und einem Deckel fest zu, läßt ihn auskühlen und verrührt dann 16 Dotter hinein. Nun seiht man es durch ein Tuch, füllt dann kleine Porzellanbecher damit und läßt sie im Dunstbade (Vork.) stehen, bis die Crême fest geworden ist (jedoch nicht länger, da sonst die Dotter rinnen). Man kann die Becher auch mit Chocolade-Crême füllen, indem man 4 Tafeln feine Chocolade mit dem Schmetten aufkochen und auskühlen läßt und 12 Dotter dazu rührt.

Weinsulz.

9 Dotter werden mit 1 Delt. Wein abgesprudelt, durchgeseiht und mit dem Saft von 2 Pomeranzen und 1 Citrone, deren Schale auf 21 Dka. Zucker abgerieben werden, vermengt. Diese Mischung setzt man auf der Platte zu, rührt sie so lange, bis sie dicklich wird, gibt 17 Gramm Gallerte (aufgelöst) hinein, läßt sie auskühlen und rührt 6 Eiklar festen Schnee dazu. Zuletzt

füllt man die Masse in eine mit feinstem Oel ausgestrichene Form und stellt sie aufs Eis.

Mandel-Sulz I. (Blanc manger).

$^2/_3$ Liter Schmetten, 14 Dka. geschälte, fein gestoßene Mandeln, eine halbe Schote Vanille und 8 Dka. Zucker läßt man zugedeckt einmal aufsieden, stellt es gleich ab, mengt dazu 2 Dka. aufgelöste Gallerte, läßt die Sulz verkühlen, seiht sie durch ein Tuch, gießt sie in eine mit Brunnenwasser ausgeschwenkte Form und läßt sie am Eise erstarren; man stürzt sie dann aus.

Mandel-Sulz. II.

In einem Liter kochenden Schmetten gibt man eine Schote Vanille, 30 Dka. gestoßene, süße Mandeln, 14 Dka. Zucker, 20 Dka. in Wasser aufgelöste Gallerte, deckt es mit einem Papier und einem Deckel fest zu und stellt es bei Seite. Nach einer halben Stunde seiht man es durch ein Tuch, füllt die Sulz in Formen, läßt sie kalt werden und stellt sie zum Erstarren ins Eis; man kann diese Sulz auch dreifärbig in die Form geben; zuerst naturfarb, dann mit etwas Cochenille oder Breton (s. Anhang) gefärbt, und den dritten Theil mit einer in der Röhre aufgelösten Tafel Chocolade vermengt.

Mandel-Sulz. III.

Man schält 50 Dka süße und 12 Stück bittere Mandeln, gibt sie dann in kaltes Wasser, worin man sie wenigstens eine Stunde stehen läßt; dann stößt man sie sehr fein mit 5 Dka. Zucker und etwas Wasser und gibt sie sammt 5 Dclt. Wasser in eine Porzellanschale; nach einigen Minuten preßt man sie fest durch ein

Tuch, gibt 6 Dka. geklärte Hausenblase oder Gallerte, ein wenig Vanillezucker und so viel geklärten Zucker dazu, daß die Masse süß genug ist.

Anm. Man macht eine kleine Probe in Betreff der Haltbarkeit.

Nest mit Eiern von Mandelsulz.

In 18 bis 20 Hühnereier macht man am spitzen Ende eine kleine Oeffnung, läßt den Inhalt auslaufen, legt die Schalen in Wasser, spült sie aus und setzt sie auf fein gehacktes Eis. Vorher hat man von 50 Dka. süßen Mandeln eine Sulz wie in der vorigen Nummer bereitet und füllt diese in die Schalen; die Sulz muß etwas fester sein als die vorherbeschriebene. Kurz vor dem Auftragen kocht man 50 Dka. Zucker zum Bruch (s. Anhang), befestigt auf einem höheren Gefäße zwei wagrecht und freiliegende Kochlöffel, setzt ein Backblech darunter, taucht einen Löffel in den Zucker, schleudert damit rasch Fäden über die Kochlöffelstiele hin und her und formt aus denselben Nestchen, in welche man die gesulzten Eier, nachdem man vorsichtig die Schalen entfernt hat, einlegt.

Eis-Kaffee.

Man bereitet von 15 Dka. frisch gebranntem Kaffee feinster Sorte einen starken Kaffee, süßt denselben, so lange er warm ist, gießt ihn in eine Flasche, verkorkt diese und stellt sie aufs Eis. — Einen halben Liter Schlagschmetten schlägt man zu festem Schaum, süßt ihn mit 8 Dka. Zucker, gibt die Hälfte davon in eine Eismaschine, läßt ihn darin halb gefrieren, gießt den schwarzen Kaffee nach und nach dazu, läßt das Ganze noch ein wenig erstarren und füllt es in Gläser. — Von dem übrigen Schmettenschaum, der ebenfalls am

Eis gestanden haben muß, wird auf jedes Glas oben ein wenig aufgehäuft.

Vanille-Eis.

Man kocht, fest zugedeckt, 1/3 Liter Schmetten mit einer halben Schote Vanille, gibt dann 5 Dotter und 14 Dka. Zucker dazu und quirlt es auf der Platte zu einer dicklichen Masse, jedoch ohne sie kochen zu lassen. — Nachdem sie erkaltet ist, rührt man sie eine viertel Stunde am Eise, um sie dann in die Eisbüchse zu geben.

Nuß-Eis.

28 Dka. Nüsse werden gebrüht, geschält und mit einigen Löffeln Schmetten im Mörser zu einem sehr feinen, glatten Brei verrieben. — Einen Liter Schmetten kocht man zugedeckt mit einer Stange Vanille, läßt ihn kühl werden, nimmt die Vanille heraus, mengt ihn mit 12 Dottern und 35 Dka. Zucker, rührt dies am Feuer zu einer dicklichen Masse, gibt, wenn diese kühl geworden, die gestoßenen Nüsse dazu, verrührt sie, bis sie kalt geworden und füllt sie in die Eisbüchse.

Aprikosen-Gefrorenes.

20 reife Aprikosen werden geschält, in Hälften geschnitten, entkernt und durch ein Sieb gestrichen. 1/2 Kilo Zucker läßt man mit 3/4 Liter Wasser aufkochen, gibt die Aprikosen und von einer Citrone den Saft dazu, läßt es auskühlen, dann in der Büchse halb gefrieren; in dies vermengt man 1/4 Liter mit 7 Dka. Staubzucker gesüßten Schmettenschaum und läßt es in der Büchse fest gefrieren.

Man kann auch eingekochte Aprikosen verwenden und zwar zu 6 Eßlöffeln Salse 1/4 Kilo Zucker.

Himbeer-Eis mit Wein.

1/4 Liter Himbeersaft vermengt man mit 35 Dka. Zucker, den man mit 1/4 Liter Wasser gut aufkochen läßt, gibt 1/4 Liter Rheinwein dazu, rührt es kalt und füllt es in die Eisbüchse.

Kaffee-Eis.

14 Dka. frisch gebrannten, feinen Kaffee mahlt man, gießt 1 Liter kochenden Schmetten darauf und läßt ihn eine Stunde zugedeckt stehen, seiht ihn durch ein Tuch, fügt 10 Dotter und 21 Dka. Zucker hinzu, verrührt das am Feuer, bis es dicklich wird, achtet darauf, daß es recht glatt bleibt, rührt es bis zum Erkalten und gibt es sodann in die Eisbüchse.

Chocolade-Eis.

In 1 Liter kochenden Schmetten gibt man eine halbe Schote Vanille, läßt dies zugedeckt erkalten, entfernt die Vanille, gibt 10 Dka. Zucker, 12 Dotter und 28 Dka. feine Chocolade hinzu, rührt das am Feuer zu einer dicklichen Masse, dann wieder bis zum Erkalten, und füllt es in die Eisbüchse.

Eier-Punsch mit Schmetten.

Auf eine Portion Eierpunsch nimmt man 2 Löffel gestoßenen Zucker, rührt ihn mit 3 Dottern gut ab und gießt diese Masse mit der gleichen Quantität von durchpassirtem Schmetten in ein höheres Blechgefäß, welches man in eine Pfanne mit heißem, aber ja nicht kochendem Wasser auf den Herd stellt. Nun wird die Mischung, wenn sie lauwarm ist und sich, während man sie sprudelt, zu verdicken beginnt, mit einem halben Likörgläschen

voll Rum und eben soviel Vanillelikör vermischt und noch ehe sie zu dickflüssig wird, im Glase aufgetragen.

Der Eierpunsch muß — noch bevor er kocht — im rechten Augenblicke vom Feuer genommen werden, sonst gerinnt er.

Eier-Punsch.

1 Portion.

Ein Weinglas Wasser, ein Likörglas Rum, 7 Dka. Zucker, ein Kaffeelöffel Citronensaft werden in einem länglichen, hohen Töpfchen so lange gesprudelt, bis Alles gut durchgerührt ist; dann gibt man 3 Dotter hinein, stellt den Topf in ein Wasserbad und quirlt, während das Wasser siedet, die Masse so lange, bis sie dick wird, ohne sie jedoch kochen zu lassen.

Sehr guter Punsch.

4 Dclt. Arrak, 84 Dka. Zucker, von 5 Citronen den Saft, läßt man mehrere Stunden stehen. Dann kocht man 1 Kaffeelöffel Thee mit 16 Schmettenlöffeln Wasser und gießt dies abgeseiht darauf.

Ananas-Punsch-Essenz.

10 Pomeranzen und 2 Citronen werden geschält, gepreßt und der Saft mit 1/4 Kilo bis zum Spinnen gekochtem Zucker vermengt.

3 Stücke verzuckerte Ananas, wie man sie beim Zuckerbäcker bekommt, werden in kleine Würfel geschnitten und mit 1/8 Liter Rum oder Arrak in eine Flasche gethan, worauf man Zucker und Saft durch ein Wollfleckchen darauf filtriert. Diese Essenz wird beim Gebrauche, je nach Geschmack, mit heißem Wasser verdünnt.

Bischofwein.

1 Liter guter Rotwein, 1 Nelke, ein 1/2 Ctm. großes Stück Canel (Zimmt von Ceylon), 1/4 Kilo Zucker und von einer großen Citrone der Saft wird zusammen einmal aufgekocht. Sobald es vom Herde weggestellt ist, rührt man 5 Eßlöffel feinen Arrak und 1 Kaffeelöffel Bischof-Auszug hinein. Ist die Masse ausgekühlt, fischt man die Nelke und das Stückchen Zimmt heraus und gießt sie in eine Flasche, die man mit einem gewöhnlichen Stöpsel verschließt.

Dieser Trank kann wochenlang (2—3 Wochen) aufbewahrt werden.

Weichselbranntwein.

Man wäscht und putzt 2 Kilo Weichseln, ohne sie zu entkernen, füllt sie in eine große Glasflasche und gießt so viel Kornbranntwein darüber, daß die Weichseln bedeckt sind; dann fügt man 20 Stück ganze Gewürznelken, 20 Neugewürzkörner, eine handvoll Citronen oder Orangenschale, frische Kalmuswurzel und nach Belieben mehr oder weniger Zucker hinzu; die Flasche wird zugemacht und am Fenster in der Sonne 3—4 Wochen stehen gelassen; nachdem man den klaren Weichselbranntwein abgegossen hat, kann man nochmals Weichseln zu einem zweiten Aufguß zugeben oder man verwendet die zurückgebliebenen Weichseln zu Compot.

Kaffee-Likör.

1 Kilo Zucker wird in einem Liter Wasser mit einer Schote Vanille unter aufmerksamen Abschäumen bis zur kleinen Perle (s. Anhang) gekocht.

Von 10 Dka. frisch gebranntem, feinem Kaffee macht man 2 Tassen voll, gibt 1/2 Liter Franzbrannt-

wein dazu und filtriert es mittelst Filtrierpapier und Glastrichter. Der gekochte Zucker wird, nachdem die Vanille herausgenommen worden, mit dem Kaffee vermischt und der fertige Liqkör in die Flasche gegossen. Je länger er liegt, desto besser wird er.

Kümmel-Likör.

7 Dka. Kümmel werden in $^1/_4$ Liter Weingeist mehrere Tage stehen gelassen. Dann läßt man 1 Kilo Zucker bis zur kleinen Perle kochen, filtrirt den Kümmel und gießt die Flüssigkeit sammt $^1/_4$ Liter Weingeist hinein.

Weißer Kümmel-Likör

wird erzielt, wenn man in den Zucker, nach Geschmack, fertige Kümmel-Auszug hineinmischt, wobei jedoch mehr Weingeist genommen werden muß.

Vanille-Likör.

Man läßt in einem Liter Wasser 1 Kilo Zucker kochen und schäumt das Wasser beim Kochen ab; dann fügt man zwei Eßlöffel Vanille-Auszug bei und wenn es erkaltet ist, $^1/_2$ Liter Weingeist.

Pomeranzen-Likör.

6 Pomeranzen werden abgeschält, in Stücke geschnitten, in eine Flasche mit weitem Halse gethan, darauf wird ein halb Liter rectificirter Spiritus gegossen, die Flasche zugepfropft und mehrere Tage in der Sonne stehen gelassen; dies bildet den Auszug. Will man Liqueur bereiten, läßt man 1 Kilo und 12 Dka. Zucker

läutern, schäumt ihn ab, gießt ihn in einen Topf, läßt ihn abkühlen und gießt ½ Liter rectificirten Spiritus und eine Moccaschale voll von dem Auszug. dazu.

Ingwer-Likör

wird ebenso bereitet wie der Pomeranzenlikör; 7 Dka. Ingwer werden fein gestoßen, in eine Flasche gethan und bleiben als Satz zurück, nachdem der davon gesättigte Spiritus vorsichtig abgegossen worden.

Waldmeister-Bowle (Maitrank).

10 Gramm frisch gepflückter Waldmeister wird sauber geputzt und in ¼ Flasche Moselwein eine halbe Stunde lang zugedeckt stehen gelassen. 60 Gramm Zucker löst man in 1/16 Liter Wasser auf und gießt dies mit dem Waldmeisterauszug durch ein Sieb; nun gießt man den in der Flasche übrigen Moselwein dazu, fügt eine halbe, in Scheiben geschnittene Orange und ½ Flasche Champagner bei und läßt es vor dem Anrichten recht kalt werden.

Erdbeer-Bowle

wird ebenso bereitet, nur daß man statt des Waldmeisters ¼ Kilo ausgewählter Erdbeeren verwendet.

Pfirsich-Bowle.

Man schält und entkernt 6 Stück schöne Pfirsiche, gießt ½ Flasche Rheinwein über dieselben und gibt Zucker nach Belieben; nachdem man dies beim Eise recht einkühlen ließ, fügt man ½ Flasche Champagnerwein dazu.

Himbeersaft roh. I.

1 Kilo Waldhimbeeren werden in eine Schüssel gethan, mit 1 Kilo gestoßenem Zucker bestreut, mit diesem durch Schwingen der Schüssel vermischt und dann auf ein aufgespanntes Tuch geschüttet. Der Saft tropft langsam in die bereit gestellten Flaschen, die dann zugekorkt und gesiegelt werden. Aus dem übrig bleibenden Himbeerbrei wird Mus gemacht.

Himbeersaft roh. II.

1 Kilo Waldhimbeeren werden mit 1 Kilo fein gestoßenem Zucker in einer Thonschüssel mit einem Holz- oder Silberlöffel vorsichtig verrührt, wobei man es vermeiden muß, die Frucht zu sehr zu zerdrücken. Nachdem man dies Gemisch eine Stunde zugedeckt stehen gelassen, wird es auf ein an den Ecken aufgehängtes Tuch gegossen, durch das man es in eine Schüssel oder Flasche abtropfen läßt. Der Saft, der Tags über abtropft, wird mittels Porzellan- oder Glastrichter oder auch nur durch eine Papierdüte in Flaschen gefüllt, welche zugepfropft und aufbewahrt werden. Was die Nacht darauf noch durch das Tuch tropft, wird in eine besondere Flasche gethan und bald verbraucht, weil es bereits Gährstoff enthält. Was an den Kernen bleibt, kann mit etwas Zucker zu Mus verkocht werden.

Gegohrener Himbeerabguß.

Man gibt reife, süße Waldhimbeeren in einen hohen Topf, zerdrückt sie nur leicht in demselben mit einem Kochlöffel und läßt sie an der Sonne beiläufig 36 Stunden stehen, bis man sieht, daß sie zu gähren beginnen. Nun preßt man dieselben durch ein Tuch, füllt den Saft in Flaschen, stellt jede vollgefüllte, jedoch offene Flasche auf einen Teller und damit in die Sonne,

um den Saft möglichst schnell gähren zu lassen. Es werden reichlich Luftbläschen in der Flasche aufsteigen und am Halse wird sich eine Schaumhaube bilden. Sobald man sieht, daß die Flasche nicht mehr ganz voll ist, muß Himbeersaft nachgefüllt werden, zu welchem Zwecke man eine Flasche mit Saft zurückläßt. Wenn der Saft fort in der Sonne steht, so ist er in längstens 3 Tagen fertig gegohren; dann hört er auf Luftbläschen zu werfen und bildet keinen Schaum mehr, sondern sieht klar und durchsichtig aus. Dann erst ist er zum Einkochen bereit. — Man seiht den reinen durchsichtigen Saft langsam und vorsichtig durch ein Tuch. — In einem Schneekessel läßt man z. B. 2 Liter voll Himbeersaft auf offenem Feuer, vom ersten Aufwallen an 5 Minuten kochen, schäumt ihn ab, gibt 2½ Liter gestoßenen Zucker dazu, verrührt dies gut mit einem neuen Kochlöffel und läßt es abermals 6 Minuten vom ersten Aufwallen an kochen. Nachher zieht man den Saft zurück, schäumt ihn sauber ab, gießt ihn in kleine Glasflaschen und läßt ihn bis zum nächsten Tage auskühlen. Man muß beim Einfüllen die Flaschen gestrichen vollgießen, da der Saft beim Erkalten sich sehr setzt.

Nicht gegohrener Himbeersaft.

Ein Kilo Zucker wird gesponnen wie zum Dunstobst (Anh.), dann gibt man 1 Kilo reife, saftige Waldhimbeeren hinein, um sie so lange kochen zu lassen, bis sich der Fruchtsaft vollkommen mit dem Zucker vermengt hat; gibt den Saft auf ein Haarsieb, läßt ihn durchlaufen, füllt ihn in Flaschen, läßt ihn bis zum nächsten Tage offen stehen und verkorkt ihn dann fest.

Johannisbeersaft

wird ebenso bereitet.

Eingekochte Früchte.

Pflaumen in Essig.

1 ½ Liter echter Weinessig, 1 ½ Kilo Zucker, 5 Dka. gestoßener Zimmt, 1 Dka. ganze Gewürznelken werden zu einem Syrup gekocht, der Saft durchgeseiht und das zurückgebliebene Gewürz auf einem Papier getrocknet; ist der Syrup ausgekühlt, nimmt man 4 Kilo der reifsten, schönsten Pflaumen, die mit einer Nadel leicht durchstochen werden, legt sie in ein Gefäß aus Steingut, gießt den Syrup darüber und läßt sie 10 Tage zugebunden stehen, am 11 Tage nimmt man sie heraus, kocht den Syrup noch einmal dick ein, läßt ihn zuletzt mit den Pflaumen einige Mal aufkochen und legt die letzteren vorsichtig in Gläser, streut das getrocknete Gewürz darüber und gießt den Syrup darauf; die Gläser bleiben 1 Tag offen stehen, werden dann zugebunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Anm. Die Pflaumen müssen bei trockenem Wetter gepflückt und gleich bereitet werden, damit sie blau bleiben.

Gewöhnliches Pflaumenmus.

Sehr reife Pflaumen werden entkernt und unter fortwährendem Rühren so lange gekocht, bis der Kochlöffel darin fest stehen bleibt.

Feines Pflaumen-Eingesottenes.

Auf 2 Kilo geschälte, entkernte Pflaumen rechnet man 1/2 Kilo Zucker. In ein Theegefäß wird nun immer abwechselnd, eine Lage Pflaumen, eine Lage gestoßener Zucker gelegt und das über Nacht an einem kühlen Orte stehen gelassen; den nächsten Tag kocht man es dick ein.

Anm. Um die Pflaumen leicht schälen zu können, werden sie in heißem Wasser abgebrüht.

Geschälte Pflaumen.

Man wirft schöne, reife Pflaumen für einige Augenblicke in kochendes Wasser, damit sie sich rasch und gut schälen lassen, legt sie zierlich in Gläser, gießt, sobald der zur kleinen Perle (s. Anhang) gesponnene Zucker überkühlt ist, drei viertel Gläser damit voll, verbindet sie und verfährt damit, wie bei den Weichseln angegeben.

Anm. Man kann auch etwas fein gestoßene Vanille in den gesponnenen Zucker geben, welche den Pflaumen einen sehr guten Geschmack verleiht.

Drei-Mus.

Ein halbes Kilo schwarze entkernte Kirschen rührt man in einem Schneekessel mit 1/2 Kilo gesiebten Zucker am offenen Feuer ab. Von dem ersten Aufwallen an läßt man sie 5 Minuten recht stark kochen; gibt dann 1/2 Kilo durch ein Haarsieb gestrichene Himbeeren und 1/2 Kilo gesiebten Zucker dazu und läßt es wieder 5 Minuten recht wallend kochen. Dann kommt 1/2 Kilo durch ein Haarsieb gedrückte Johannisbeeren und 1/2 Kilo gesiebter Zucker dazu, worauf es wieder 5 Minuten kochen

muß; nun schäumt man es ab, füllt es in Zuckergläser oder Tiegel und verbindet diese mit Pergamentpapier.

Marillen-Eingesottenes.

Man schält reife Marillen (Aprikosen), halbiert, entkernt sie und wiegt sie dann ab, nun läßt man sie 15 Minuten lang kochen, gibt die gleiche Quantität Zucker dazu und läßt sie nochmals 15 Minuten lang sammt dem Zucker unter beständigem Rühren kochen; nach dem Auskühlen füllt man die Salse in Gläser oder Tiegel und verbindet sie mit Blasen. Eine verwendbare Salse zweiter Güte kann man aus den Schalen der Aprikosen machen, die man nach dem ersten Verkochen durch ein Sieb presst, dann mit der gleichen Menge Zucker, so wie oben, nochmals kochen läßt.

Aprikosen in Dunst.

Man wählt dazu halbreife, doch gelbe Aprikosen, brüht sie ab (s. Vork.), doch nur so viel, daß man die Haut davon leicht abziehen kann, theilt sie in Hälften entkernt sie und läßt sie in ziemlich starkem Zuckerwasser einmal überkochen; gibt immer nur einige Stücke hinein, um sie leicht wieder herausnehmen zu können und bedient sich dabei eines Silberlöffels. Wenn alle Aprikosen auf diese Art vorbereitet sind, schichtet man sie zierlich in Dunstgläsern. Man spinnt nun Zucker zur kleinen Perle (s. Anh.), gießt ihn überkühlt in die Gläser (so daß drei viertel des Glases voll ist), verbindet diese mit Blase oder Dunstpapier und kocht die Aprikosen in Dunst.

Anm. Zu 1 Kilo Aprikosen nimmt man beiläufig ½ Kilo Zucker.

Pfirsiche in Dunst.

Schöne gelbe, harte Pfirsiche werden dünn geschält, in dem Durchschnitt mit dem Messer durchschnitten, entkernt und in Gläser gefüllt, doch so, daß die vom Kerne ausgehöhlte Seite hinunter kommt und die glate nach oben; dies geschieht am besten mit einem Holzspieß. Bevor man anfängt, die Pfirsiche zu schälen, bereitet man für 6 Gläser circa 1 Kilo Zucker und ½ Liter Wasser vor, läßt es 5 Minuten kochen, schäumt es gut ab und vermengt es mit einer Messerspitze Salycil. Sind die Pfirsiche in den Gläsern, gießt man den Zucker sofort warm darüber, daß sie nicht schwarz werden und zwar wieder ganz voll, läßt es so 5 Minuten in den Gläsern stehen, drückt die Pfirsiche etwas hinunter und gibt je nach Bedarf welche zu (doch muß das Glas vom Rande 2 fingerhoch leer sein), bindet sie sodann mit Pergamentpapier und Spagat gut zu und läßt sie 10 Minuten in Dunst kochen.

Birnen in Dunst.

Ziemlich harte, mittelgroße Birnen werden dünn abgeschält und die Krone oben, sowie die halben Stengel abgeschnitten. Die daran gebliebenen Stengel werden abgeschabt und die Birnen in ein mit etwas Essig versetztes Wasser gelegt, in dem sie weich gekocht werden. Auf 60 Stück Birnen nimmt man 3 Liter Wasser und eine halbe Kaffeetasse guten Weinessig, damit sie weiß bleiben; sobald sie gekocht sind, gießt man das Wasser ab und frisches darauf, in dem man sie eine halbe Stunde liegen läßt. Dann läßt man sie auf einem Siebe abtropfen und füllt sie in die Gläser. Für 6 Gläser wird 1 Kilo Zucker in ¾ Liter Wasser 5 Minuten gekocht, gut abgeschäumt und nachdem man eine Messerspitze Salicylsäure dazu gegeben und so über die Birnen

gegossen, daß die Gläser mit dem Safte bis oben gefüllt sind, werden sie dann mit Pergamentpapier und Spagat fest verbunden und 15 Minuten in Dunst gekocht.

Muscateller-Birnen in Dunst.

Man wählt süße, harte Muscatellerbirnen, schält sie ab, schneidet das kleine, schwarze Pünktchen aus, vergleicht alle Stiele zu gleicher Länge, brüht die Birnen in Zuckerwasser ab, legt sie geordnet in Dunstgläser, übergießt sie mit zur kleinen Perle gesponnenen Zucker (Anhang), verbindet sie und kocht sie in Dunst.

Mirabellen in Dunst.

Schöne, feste Mirabellen werden von den Stengeln befreit, sauber gewaschen und in Gläser gegeben. Man kocht 1 Kilo Zucker mit ½ Liter Wasser 5 Minuten, schäumt es ab, gibt dazu eine Messerspitze Salicyl, gießt den heißen Zucker auf die Mirabellen, läßt sie so 5 Minuten in dem Zucker stehen, drückt sie etwas zusammen und gibt nach Bedarf noch Mirabellen zu, dann werden die Gläser mit Pergamentpapier und Spagat zugebunden und 10 Minuten in Dunst gekocht.

Reineclauden.

60 Stück grüne, harte Reineclauden werden mit einer Spicknadel bis an den Kern 6—7mal durchstochen, dann in 3 Liter Wasser mit einer Handvoll Salz und etwas Essig so nebeneinander gelegt, daß ihre Oberfläche bedeckt ist und so lange darin gelassen, bis ihre Haut gesprungen ist; dann werden sie vorsichtig mit einem Schaumlöffel herausgenommen, in kaltes Wasser gelegt, nach einer halben Stunde herausge-

nommen, auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben und dann in Gläser mit breiten Hälsen bis zum Rande gefüllt; auf 5 Gläser läßt man 1 Kilo Zucker in $^1/_2$ Liter Wasser 5 Minuten kochen, schäumt es gut ab, gibt 1 Messerspitze Salicylsäure dazu, gießt es über die Früchte, doch so, daß der Saft darüber steht, bindet sie fest mit Pergamentpapier und Spagat zu und läßt sie 10 Minuten im Dunst kochen.

Weichseln in Dunst.

Man wählt dazu reife, sogenannte spanische Weichseln, entfernt die Stiele, wischt erstere an einem Tuche ab und füllt sie in Dunstgläser. — Dann läßt man Zucker spinnen bis zur kleinen Perle (Anhang), gießt ihn überkühlt auf die Weichseln (so daß drei viertel des Glases voll ist), verbindet sie mit Dunstpapier oder Blase, wickelt die Gläser in Heu oder Tücher, stellt sie in kühles Wasser, damit sie nicht springen und kocht sie im Dunst vom Beginne des Siedens an, eine viertel Stunde. Auf 1 Kilo Obst rechnet man annährend $^1/_2$ Kilo Zucker.

Anmerkung. Alle Kirschensorten, welche im Dunst gekocht werden, sind in gleicher Art zu behandeln.

Kirschen in Dunst.

Schöne, feste Kirschen werden gewaschen, von den Stielen befreit und in Gläser gefüllt, auf 8 mittelgroße Gläser nimmt man 1 Kilo Zucker und 1 Liter Wasser, läßt es 5 Minuten kochen, schäumt es gut ab, gibt dazu 1 Messerspitze in Rum aufgelöste Salicylsäure, vermengt diese gut mit dem Zuckerwasser und gießt es heiß auf die Kirschen; nach 5 Minuten drückt man die Kirschen zusammen, so daß der Saft darüber steht, doch oben

in den Gläsern ein leerer Raum bleibt; man bindet sie mit Pergamentpapier und Spagat gut zu, gibt sie in einen hohen, großen Topf, welcher mit Heu so ausgefüllt ist, daß kein Glas das andere berührt und läßt sie 10 Minuten unzugedeckt kochen, läßt sie kalt werden, wischt dann die Gläser, sowie das Pergamentpapier gut ab und läßt erstere zur Aufbewahrung auf einem trockenen Orte stehen.

Anmerkung. Das Wasser in dem großen Topfe darf nur zu drei viertel Höhe der Gläser reichen.

Erdbeeren in Dunst.

1 Kilo große Garten-Erdbeeren werden von Stielen und Blättern befreit; ½ Kilo Zucker wird mit ¼ Liter Wasser durch 5 Minuten gekocht und abgeschäumt. Die Erdbeeren schichtet man in Gläser, gießt den Zucker lau darüber, so hoch, daß ein zwei Finger hoher leerer Raum oben im Glase bleibt; nun werden die Gläser mit Blase oder Pergamentpapier zugebunden und 10 Minuten in Dunst gekocht.

Erdbeeren in Zucker.

1 Kilo Garten-Erdbeeren werden geputzt und 1 Kilo Zucker gestoßen; in eine saubere Thonpfanne kommt eine Lage Erdbeeren, eine Schichte Zucker und so fort dreimal; dann kocht man dies durch volle zwei Stunden, ohne daß man daran rührt; füllt es in Gläser und verbindet zuletzt dieselben mit Pergamentpapier, nachdem die Erdbeeren abgekühlt sind.

Garten-Erdbeeren in Büchsen.

Schöne, große Garten-Erdbeeren werden von den Stengeln befreit, in Büchsen, welche ganz mit Papier ausgelegt sind, gethan.

Man kocht 1 Kilo Zucker mit $^1/_2$ Liter Wasser, ohne Salicyl, gießt ihn heiß auf die Erdbeeren, gibt dann ebenfalls Papier hinauf, läßt die Büchsen dann zulöthen, gibt sie in kochendes Wasser und läßt sie 15 Minuten kochen, nimmt sie aus dem Sud heraus, gibt sie in kaltes Wasser und zwar wechselt man das Wasser so lange, bis die Büchsen kalt sind. Man bewahrt sie dann auf einem trockenen Orte.

Anmerkung. Das Papier dient dazu, den Erdbeeren die rothe Farbe zu erhalten.

So wie die Erdbeeren kann man jedes Obst in Büchsen einkochen.

Garten-Himbeeren in Dunst.

Schöne, große, feste Garten-Himbeeren werden in die Gläser gefüllt. Der Zucker wird ebenso gekocht, wie bei den Erdbeeren, doch gibt man 1 Messerspitze Salicyl dazu, bindet dann die Gläser zu und läßt sie 10 Minuten in Dunst kochen.

Himbeer-Mus.

Gute reife Waldhimbeeren streicht man durch ein Haarsieb. Auf 1 Kilo durchgedrückte Himbeeren kommt 1 Kilo gesiebter Zucker. Die Himbeeren gibt man in den Schneekessel und stellt sie aufs offene Feuer; wenn sie anfangen zu sieden, bei fortwährendem Rühren, läßt man sie, von da gerechnet, $^1/_4$ Stunde kochen, schäumt sie ab, gibt den Zucker hinein, läßt sie, wenn sie anfangen zu sieden, wieder $^1/_4$ Stunde wallend kochen und verfährt damit gerade wie bei dem Aprikosen-Eingesottenem. Bei allen Eingesottenem sei darauf aufmerksam gemacht, daß alles Obst sehr rasch eingekocht werden muß, weshalb man es auch immer am offenen Feuer

kocht. Nur gehört dazu viel Achtsamkeit, man darf das Eingesottene auch keinen Augenblick unbeaufsichtigt lassen oder mit dem Rühren aufhören.

Himbeer-(Gelée-)Sulz.

Schöne, reife, frische Waldhimbeeren werden durch ein Tuch gepreßt, der Saft abgewogen.

Auf 1 Kilo Himbeersaft kommt 1 Kilo Zucker. Der Saft wird 10 Minuten ohne Zucker und 10 Minuten mit Zucker gekocht und zwar nur in Thongeschirr. Man darf dazu nur einen Holzlöffel verwenden.

Ribis-(Gelée-)Sulz

wird ebenso bereitet.

Himbeer-Salse (roh).

½ Kilo Himbeeren läßt man 6 Tage lang im Keller stehen, rührt sie täglich einmal um, streicht sie durch ein Haarsieb, treibt sie mit 1 Kilo fein gestoßenem Zucker 3 Stunden ab, gibt sie in Gläser und verbindet sie mit Papier.

Sulz von Johannisbeeren.

Man preßt abgerebelte, große, sehr reife Johannisbeeren durch ein Tuch, gibt 2 Liter Saft in einen Schneekessel und stellt ihn ans Feuer. Von dem Augenblicke an, wo er zu wallen beginnt, läßt man ihn genau 5 Minuten kochen, schäumt ihn ab und gibt 2½ Liter fein gesiebten Zucker dazu. Sobald dies wieder zu sieden beginnt, muß es abermals genau 5 Minuten wallend kochen, wird wieder abgeschäumt und dann langsam und vorsichtig, bis an den Rand der vorhandenen erwärmten Zuckergläser gefüllt, da die Sulz sich setzt. Die Gläser

bleiben unbedeckt stehen, bis sich auf der Sulz eine feste Oberfläche bildet.

Den nächsten Tag deckt man ein Stück weißes Seidenpapier und dann gewöhnliches Papier darüber, verbindet die Gläser mit Bindfaden und bewahrt sie an einem kühlen Orte. — Diese Sulz muß an offenem Feuer gemacht werden, da sie sonst an Farbe, Güte und Durchsichtigkeit verliert.

Hagebutten-Mus.

Man nimmt schöne, rothe, reife Hagebutten, schneidet sie in die Hälfte, putzt und reinigt sie von den Kernen und Fasern, läßt sie in einer Schüssel 2 Tage, mit einem Papier zugedeckt, trocken stehen, bis sie weich werden, dann zerdrückt man sie ein wenig und streicht sie durch ein Haarsieb. Auf ein Kilo von diesem Mus gibt man drei viertel Kilo fein gesiebten Zucker, verrührt es eine halbe Stunde lang, füllt es in Gläser, läßt es wie das früher angegebene Eingesottene trocknen und verbindet es dann.

Hagebutten-Salse (roh).

½ Kilo Staubzucker wird durch 3 Stunden mit ½ Kilo Hagebutten-Mus, das aber frisch sein muß, abgetrieben, in ein Glas gegeben und zugebunden.

Hagebutten in Zucker.

Von 1 Kilo schönen, rothen Hagebutten werden die Stiele abgestutzt; erstere werden der Länge nach aufgeschnitten und nachdem die Kerne mit einem Federkiel herausgenommen wurden, mehrere Male gewaschen, und in kochendes Wasser gethan. Dieses Wasser hat einen

Zusatz von einer Prise Salz und einem Löffel Essig; wenn die Hagebutten weich gekocht sind, werden sie in kaltem Wasser überkühlt und dann auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt; 1 Kilo Zucker, $^1/_4$ Liter Wasser und $^1/_4$ Liter Essig wird aufgekocht und über die Hagebutten gegossen; am nächsten Tage wird der Zucker abgegossen, was durch 3 Tage wiederholt wird, dann füllt man die Hagebutten in Gläser und verbindet sie mit Papier.

Aepfel in Candiszucker.

Man sticht mit einem Hohllöffelchen das Kerngehäuse aus den gut abgewischten Aepfeln aus, jedoch so, daß ein Boden bleibt; füllt die Höhlung mit gestoßenem Candiszucker und bratet sie eine halbe Stunde in der heißen Röhre.

Diese Aepfel sind sehr anfeuchtend und ein gutes Mittel gegen Husten.

Aepfel-Sulz. I. (Zum Aufbewahren.)

Ein Schock saftige, schöne Reinetten oder Borsdorfer Aepfel schält man, schneidet sie in Achtel, entfernt die Kerne und gibt sie sogleich ins Wasser, damit sie weiß bleiben; dann gibt man sie ans Feuer und kocht sie so lange, bis sie weich sind, ohne damit zu rühren. Das Wasser muß hoch über den Aepfeln stehen. Wenn sie sehr weich gekocht, fast zerkocht sind, schüttet man das Ganze auf ein aufgespanntes Tuch, läßt den Saft, ohne mit den Aepfeln zu rühren, ablaufen, gibt denselben in einen Schneekessel, dazu $^3/_4$ Kilo gestoßenen Zucker, von einer Citrone den Saft und kocht es rasch zum Breitlauf. Diese lichtgelbe Sulze wird in erwärmte Zuckergläser gefüllt. — Will man die Sulz

roth haben, so gebe man den Saft von Preiselbeeren oder etwas Cochenille (Anh.) dazu.

Aepfel-Sulz. II.

Man schneidet minder schöne, auch unreife Aepfel mit der Schale in Stücke, nachdem man sie zuerst abgewaschen hat, übergießt sie hoch mit Wasser und kocht sie ganz weich. — Nun gießt man diese ganze Masse in ein aufgespanntes Tuch und läßt die Flüssigkeit vollständig ablaufen. In ein Kilo dieses Saftes kommt ein halbes Kilo Zucker und dies wird zu Sulz gekocht.

Quitten-Käse.

Man nimmt stark riechende gelbe Quitten, schält sie ab, theilt sie in mehrere Theile, entfernt das Kerngehäuse, gibt sie in ziemlich viel Wasser und läßt sie so lange kochen, bis sie weich sind. Dann drückt man sie durch ein Sieb, gibt z. B. $1/2$ Kilo davon in eine neue Pfanne, stellt es auf die Platte und läßt es unter fortwährendem Rühren aufkochen, fügt dann $1/2$ Kilo fein gesiebten Zucker und von $1/2$ Citrone den Saft hinzu und rührt dieses so lange, bis der Boden der Pfanne dabei sichtbar wird und die Masse goldfarbig ist. — Nun nimmt man ganz kleine Blechformen, staubt sie mit Puderzucker aus, füllt die noch heiße Masse hinein und läßt sie so 2—3 Tage abtrocknen; hüllt die Plätzchen, nachdem man sie aus den Formen herausgenommen hat, tüchtig in Zucker ein, legt sie auf ein Papier und läßt sie einige Tage völlig trocknen. Dann legt man sie in eine Schachtel, zwischen Papier und bewahrt sie auf. — Oder: Man gibt den fertig gekochten Quittenkäse in kleine Porzellanpfannen und hebt ihn so auf. — Oder: Man gibt ihn noch heiß auf einen tiefen Teller, läßt

ihn einige Tage so stehen, macht dann kleine, kirschen-große Kügelchen, rollt und wickelt sie in Grobzucker, gibt sie auf ein Papier, läßt sie einige Tage trocknen und bewahrt sie, wie vorher beschrieben, auf. — Auf dieselbe Art macht man Quitten-Plätzchen.

Anmerkung: Der Quittenkäse wird im October gemacht.

Quitten-Spalten einzumachen.

Man wählt hiezu 1 Kilo gute, sehr reife gelbe Quittenäpfel, schält sie, theilt sie je nach der Größe in 4 oder 6 Theile, schneidet das Kerngehäuse heraus, setzt 7 Dclt. Wasser, 4 Dclt. Wein und 84 Dka. Zucker in einer Pfanne zu, gibt die Quittenspalten hinein, bindet in ein Organtinsäckchen 12 Gewürznelken, 1 Stange Zimmt, legt es unter die Quitten und läßt letztere so lange kochen, bis sie weich sind, nimmt sie dann heraus und läßt den Saft noch kurz einsieden, bis nur so viel davon übrig ist, daß man die Spalten, die man in ein Glas geschichtet hat, bedecken kann. Natürlich darf der Saft erst, wenn er abgekühlt ist, darauf gegossen werden, worauf man das Glas wie bei jedem Dunstobst verschließt.

Paradiesäpfel in Dunst.

1 Kilo mittelgroße, schöne, feste Paradiesäpfel werden quer durchschnitten, ausgekernt und 24 Stunden im Wasser liegen gelassen, dann herausgenommen, 1 Weinglas Rum darüber gegossen und abermals so 24 Stunden gelassen. Den dritten Tag läßt man 1 Kilo Zucker in einen halben Liter Wasser aufkochen und gießt ihn, nachdem der Rum von den Paradiesäpfeln abgegossen worden, über die letzteren; läßt diese bis zum vierten Tag rasten, den Zucker nochmals aufkochen, gibt Vanille und Citronenschale dazu, legt die Paradiesäpfel mit der

Schnittseite nach oben hinein und läßt sie bis zum Zusammenschrumpfen einkochen, legt sie dann in Gläser, läßt den Saft nochmals dick einkochen, gießt ihn darüber und verbindet das Ganze mit Pergamentpapier.

Melone in Zucker.

Man schneidet eine nicht zu reife Melone in Streifen von 2 Finger Breite, schält sie, nimmt die Kerne und das Mark heraus und schneidet die Streifen in drei Theile; auf eine mittelgroße Melone nimmt man 2 Kilo Zucker, 1/4 Liter Wasser, 1/4 Liter Weinessig; dann bindet man in ein Organtinsäckchen 12 Stück Gewürznelken und 2 Stück ganzen Zimmt; das Alles läßt man aufkochen, gibt die geschnittene Melone hinein, läßt sie weich kochen, nimmt sie vorsichtig heraus, gibt sie in ein Thongeschirr, entfernt das Gewürz und gießt e n Zucker darüber. Am folgenden Tage gießt man den Zucker ab, kocht ihn etwas ein, gießt ihn über die Melone und läßt sie 2—3 Tage stehen; dann kocht man die Melone mit dem Zucker nochmals auf, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, kocht den Zucker dick ein, gießt ihn heiß darüber; nach 3 Tagen gießt man den Zucker wieder ab, kocht ihn wie dünnen Syrup, gibt die Melone in Gläser, gießt den Zucker darauf, bindet die Gläser mit Pergamentpapier zu und verwahrt sie an einem trockenen Orte.

Kürbis

wird genau so wie die Melone bereitet.

Pomeranzenschalen in Zucker.

Man wässert die in 4 Theile getheilten Schalen der Pomeranzen durch 4 Tage und wechselt täglich das

Wasser; kocht dann dieselben in viel Wasser durch wenigstens eine halbe Stunde, bis sie sich weich anfühlen, legt sie auf ein Sieb und wägt sie ab, sobald sie abgetrocknet sind. Auf ½ Kilo Pomeranzenschalen kommt ½ Kilo Zucker. Man spinnt den Zucker, legt die Schalen hinein, läßt sie darin überkochen und stellt sie ab. Dieses Verfahren wiederholt man am zweiten und dritten Tage. Beim letzten Male muß der Zucker sich ganz in die Schalen einkochen, wobei man jedoch darauf achten muß, daß sich die Schalen nicht anlegen und der Zucker nicht gelb wird; dann legt man die Schalen auf Siebe und läßt sie trocken werden.

Man verwendet sie statt Citronade.

Pomeranzen-Eingesottenes.

Von 24 Pomeranzen und 5 Citronen werden der Saft und das Fleisch durch ein Sieb gepreßt. Die Hälfte der dazu gehörigen Schalen (der Pomeranzen) kocht man 2 Stunden, bis sie weich sind; schabt mit einem Silberlöffel das Weiße davon ab, schneidet sie in feine Nudeln, gibt sie zu dem Ausgepreßten, gießt so viel Wasser darauf, daß dieses fingerhoch über der ganzen Masse steht und läßt Alles bis zum nächsten Tage rasten. Dann wird nach Abzug der Gefäßschwere das Ganze sammt dem Wasser gewogen und auf 1 Kilo Masse ¾ Kilo Zucker gerechnet. Man läßt es auf offenem Feuer 20 Minuten auf der Platte ¾ Stunden kochen.

Wenn man dies Mus bitterer haben will, kann man 2—3 Löffel Saft von den gekochten Schalen beifügen.

Englische Pomeranzen-Sulz. (Jam.)

Man schneidet drei schöne, gelbe Pomeranzen sammt Schale in kleine dünne Schnittchen, wobei die Kerne

herausgenommen werden, über einer Pfanne, in der sich 1½ Liter Wasser befinden, in welchem man sie 24 Stunden weichen läßt; dann setzt man das Ganze ans Feuer und läßt es eine Stunde gleichmäßig kochen; gibt 1½ Kilo Zucker in Stücken hinein und kocht die Sulz wieder eine Stunde lang; nach dem Ueberkühlen füllt man sie in Gläser.

Ananas-Spalten in Dunst.

Man schält nur dünn die Ananas ab, schneidet sie in messerrückendicke Scheiben, ordnet dieselben in kleine Dunstgläser (kaum drei viertel des Glases voll), gießt erkalteten, gesponnenen Zucker darauf, das Glas nahezu voll, verbindet sie gut mit Blase, setzt die Gläser in kaltem Wasser in einem unzugedeckten Gefäße ans Feuer und läßt die Ananasscheiben, vom Anfang des Siedens gerechnet, 15 Minuten kochen.

Ananas-Spalten als Zuckerobst.

Man schält die Ananas, schneidet sie in messerrückendicke Scheiben, legt dieselben in ein Porzellangefäß und übergießt sie mit dünngesponnenem, kalt gewordenem Zucker, deckt sie mit Papier und einem Deckel zu und stellt sie für 3 Tage an einen kalten Ort; dann gießt man den Zucker ab, fügt noch welchen dazu, läßt ihn wieder dünn spinnen und gießt ihn kalt auf. Nach abermals 3 Tagen wiederholt man dasselbe. Zuletzt läßt man den Zucker dick spinnen (Anhang), legt die Ananas-Spalten hinein, läßt sie darin eine kurze Weile gehörig aufsieden, dann mit dem Zucker erkalten und hebt sie, in Zuckergläser geschichtet, mit Papier oder Blase verbunden, auf. Der Zucker muß immer reichlich über der Ananas stehen.

Anm. Die bei Seite gelegten Schalen der Ananas läßt man mit Zucker und Wasser eine gute Weile zugedeckt kochen und verwendet diesen Saft, um darin Aepfel zu dünsten, welche ein wohlschmeckendes Compot geben.

Rosen-Eingesottenes.

An den frischen Rosenblättern schneidet man das an der Stielseite haftende gelbe Spitzchen ab. — 3 Dclt. Wasser läßt man kochen, gibt 14 Dka. Rosenblätter hinein, rührt es mit einem Silberlöffel um und fügt, nachdem die Blätter einige Male aufgekocht haben, ein halbes Kilo gestoßenen Zucker bei. Kocht es 10 bis 12 Minuten, dann stellt man es ab, gibt eine starke Messerspitze Kleesalz dazu, wodurch das Eingesottene die schöne rothe Farbe wieder gewinnt und rührt es, bis es erkaltet. — Man füllt es in Gläser mit verriebenen Stöpseln oder verbindet es mit Blase.

Dazu taugt bloß die vollblättrige rosa Compotrose.

Preiselbeeren.

Man wählt gute, reife, doch nicht überreife oder zerquetsche Beeren, wäscht sie gut aus und entfernt die schlechten. In einer sehr großen neuen Thonpfanne läßt man Brunnenwasser wallend kochen, gibt so viel Beeren auf einmal hinein, daß die Oberfläche des Wassers dicht bedeckt ist, läßt sie so lange darin, bis man sieht, daß sie angelaufen sind (etwa eine bis zwei Minuten), schöpft sie mit einem löcherigen Sieblöffel heraus, gibt sie gleich in bereitstehende Dunstgläser, füllt diese ziemlich voll, läßt sie erkalten, verbindet sie mit Blase oder Dunstpapier und verwahrt sie an einem kühlen Ort. — Vor dem Gebrauche spinnt man (für den Inhalt eines

großen Dunstglases) 14 Dka. Zucker zur kleinen Perle (Anhang), gibt die Beeren hinein, rührt sie mit einem neuen Kochlöffel oder Silberlöffel am Feuer mit dem Zucker durch, ohne sie kochen zu lassen und gibt sie gleich auf die Schüssel.

Man trägt sie erst nach ein bis zwei Stunden auf.

Stachelbeeren zum Aufputz.

Man nimmt große, grüne oder besser weiße Stachelbeeren, schneidet sie mit einem kleinen scharfen Messer an der Seite durch einen langen Schnitt auf, höhlt sie mit einem dünnen kleinen Holzspänchen aus und läßt sie in einem Schneekessel, worin übersalzenes Brunnenwasser kocht, nur für einen Augenblick übersieden; dann gibt man immer nur eine Handvoll Stachelbeeren in das kochende Wasser, um sie leichter herausnehmen zu können, da sie hart bleiben müssen. — Auch muß man das Wasser kosten, da es sehr übersalzen sein soll. — Aus dem Salzwasser gibt man die Stachelbeeren in frisches Brunnenwasser, wechselt dies aber, sobald alle Beeren darin sind, und läßt sie in frischem Wasser bis zum nächsten Tage. — Nun legt man die Stachelbeeren auf ein Sieb und läßt sie abtrocknen. Auf ein Kilo Stachelbeeren gibt man ein Kilo Zucker, läßt ihn spinnen, gibt die ersteren hinein, läßt sie einmal überkochen, stellt sie ab und läßt sie bis zum nächsten Tage stehen. — Hierauf nimmt man sie mittelst einer Dressirnadel einzeln heraus, kocht allen Saft zusammen dick auf, wirft die Früchte hinein, läßt sie überwallen, stellt sie zur Seite und wiederholt das 4 bis 5 Tage hintereinander. Wenn die Stachelbeeren durchsichtig und mit dem Safte ganz ausgefüllt sind, und dieser nicht mehr dünn ist, sind sie bereit, in Gläser eingefüllt zu werden.

Weiße Nüsse.

60 grüne Nüsse werden bis auf die weiße Schale abgeschält, mit Citrone überstrichen und in weichem Wasser, in das man 1 Eßlöffel Alaun gibt, gekocht, bis sie beim Einstechen von der Nadel herabfallen; dann läßt man sie in frischem Wasser, in dem etwas Citronensaft ist, kalt werden, gibt sie in einen Steintopf, kocht 1 Kilo Zucker mit 3 Delt. Wasser, läßt das auskühlen, schüttet es über die Nüsse und läßt diese darin über Nacht stehen. Am nächsten Tage gießt man den Zucker ab, läßt ihn abermals aufkochen, schäumt ihn ab, läßt ihn auskühlen, gießt ihn auf die Nüsse und wiederholt dies noch 5 Tage hindurch, wobei der Zucker immer dicker wird. Am siebenten Tage kocht man die Nüsse sammt dem Zucker einmal auf und läßt sie wieder 24 Stunden stehen.

Am achten Tage wiederholt man das, gibt eine Stange Vanille dazu, schäumt das Ganze gut ab, läßt es auskühlen, gibt es in die Gläser und verbindet diese mit Pergamentpapier.

Nüsse einzumachen.

Die grünen Nüsse müssen in der ersten Hälfte des Juni vom Baume genommen werden. — Man durchsticht sie mit einer stärkeren Nadel, gibt sie in ein Thongeschirr und wässert sie durch 3 Wochen, wobei täglich das Wasser zweimal gewechselt werden muß. — Nach dieser Zeit gibt man die Nüsse mit Wasser ans Feuer, läßt sie nur eine Minute gut kochen und gibt sie dann in kaltes Wasser. — Sobald sie erkaltet sind, nimmt man sie heraus, trocknet sie mit einem Tuche ab und gibt in jede Nuß eine Gewürznelke und ein kleines Stückchen Zimmt. Auf 1 Kilo Nüsse spinnt man 1 Kilo

Zucker, gibt dazu einige Gewürznelken, etwas Zimmt, gibt dann die Nüsse hinein, läßt sie eine Weile kochen und stellt sie ab. Nach 2 Tagen nimmt man die Nüsse heraus, läßt den Zucker wieder einspinnen, gießt ihn siedend über die Nüsse und stellt sie bis zum nächsten Tage bei Seite, nimmt sie abermals heraus, spinnt nochmals den Zucker, läßt die Nüsse darin einmal aufkochen und füllt sie dann in Zuckergläser.

Eingemachte Feigen.

Schöne grüne, noch nicht ganz reife Feigen werden einigemale durchstochen, wie die grünen Nüsse und in frischem Wasser auf den Herd gestellt, so daß sie warm werden, aber ja nicht kochen. Dann werden sie wieder in frisches Flußwasser gethan und bis zum nächsten Tage darin gelassen.

Am zweiten Tage werden sie abermals mit frischem Wasser, worin etwas Salz und Spinat sich befindet, abgebrüht (s. Vork.), bis sie so weich sind, daß man bequem ein Hölzchen hineinstecken kann, worauf sie in neuerdings gewechseltem Wasser stehen bleiben.

Am dritten Tage nimmt man sie heraus und läßt sie in Läuterzucker liegen.

Am vierten Tage wird der Zucker abgegossen, aufgekocht und dann kalt auf die Feigen gegossen.

Am fünften Tage gießt man abermals den Zucker ab, um ihn zu kochen, wirft die Feigen, sobald er kocht, hinein, läßt sie darin aufkochen, schäumt sie ab und läßt sie wieder über Nacht darin stehen.

Am sechsten Tage wird der Zucker abgekocht wie am zweiten.

Am siebenten Tage gießt man den Zucker ab, kocht ihn zum kleinen Faden, gibt die Feigen hinein, kocht

sie einigemale auf und legt sie, sobald sie erkaltet sind, in Gläser, die man luftdicht verschließt.

Grüne Erbsenschoten in Zucker.

Ein Kilo junge, grüne Erbsenschoten werden von den Fäden befreit und in Wasser mit etwas Salz weich gekocht, herausgenommen, in kaltem Wasser abgekühlt und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt; man läßt nun 2 Kilo Zucker mit 1 Liter Weinessig kochen und gießt ihn auf die Schoten; am nächsten Tage gießt man den Zucker ab, läßt ihn wieder kochen, gießt ihn auf die Schoten und füllt diese in Gläser zum Aufbewahren.

Solche Schoten dienen zur Verzierung von Torten und Bäckereien.

Anhang.

Gährteig (Dampfl).

Etwas Hefe mit Zucker, ein wenig Mehl und Milch zu einem dicken Tropfteige gut verrührt, der an einem lauen Orte aufgehen gelassen wird, nennt man Gährteig.

Einbrenn- oder Grundtunke.

In heiß gewordene Butter oder in Fett wird auf der Platte so viel Mehl eingerührt, bis ein mehr oder minder dicker Brei daraus wird; je länger man dies am Feuer läßt, desto dunkler wird die Einbrenne; gießt man klare Fleischsuppe hinein, so heißt man das Grund- oder Einmachtunke.

Einmachtunke.

Man kocht weiße Einbrenntunke viel dicker als gewöhnlich und bindet sie mit 2 Löffeln Schmetten und 2 Dottern. Diese breiartige Tunke dient zum Umhüllen von Hühnern, Kalbsscheiben u. s. w., welche dann in Semmelbröseln gewickelt und in Schmalz gebacken werden.

Bereitung von Bechamel (Weiße Rahmtunke).

In 4 Dka. heiße Butter gibt man 8 Dka. Mehl, läßt es unter Rühren gut aufschäumen aber weiß bleiben,

gießt dann 3 Dclt. Schmetten dazu und rührt es schnell am Feuer glatt ab, bis es sich vom Kochlöffel löst. — Man gibt je nach Angabe, auch nebst etwas Schmetten, leichte weiße Suppe oder auch eine kräftige gewürzte Suppe dazu.

Bereitung von Brandteig. (Brandteig aus Milch.)

4 Dclt. Milch kocht man mit 8 Dka. Butter, schüttet rasch 4 Dclt. Mehl hinein, zieht es vom Feuer, rührt es recht ab, gibt es wieder zum Feuer und rührt den Brandteig so lange, bis er ganz glatt ist und sich vom Kochlöffel löst.

Brandteig von Wasser.

2 Dclt. Wasser läßt man mit 3 Dka. Butter und ein wenig Salz kochen, gibt 2 Dclt. Mehl hinein und läßt es unter festem Rühren aufsieden, dann treibt oder schlägt man den Teig so lange ab, bis er kalt geworden.

Fleischsulz. (Aspic.)

Zur Sulz verwendet man Kalbs- und Schweinsfüße oder Schweinshaut, Abfälle von Kalbfleisch oder ein ausgelöstes Bein vom Kalb- oder Schweinschlegel und setzt es in kaltem Wasser ans Feuer. — 2 Kalbsfüße und ein Schweinsfuß z. B. erfordern, um Sulz daraus zu machen, 3 Liter Wasser, eine Zwiebel, etwas Wurzelwerk von jedem 1/4 Wurzel, 5 Pfeffer-, 5 Neugewürzkörner, ein Lorbeerblatt und Salz. Das Alles kocht man 2 1/2 bis 3 Stunden, bis das Fleisch der Kalbsfüße sich von den Knochen löst. Nun stellt man diesen sogenannten „Stand" vom Feuer ab und läßt ihn bis zum nächsten Tage kalt stehen. Das

oben angesammelte Fett entfernt man, fühlt ob die Sulz gehörig stark oder fest ist, läßt sie am Feuer flüssig werden, gibt scharfen Essig und etwas weißen Wein dazu und seiht sie durch ein feines Sieb. Sollte die Sulz nicht fest genug sein, so läßt man sie noch mit den Knochen, ehe man den Essig und Wein dazu gegeben, verkochen, bis sie die genügende Stärke hat. — Um dieselbe zu klären, gibt man sie, wenn sie beinahe kühl ist, in eine größere Pfanne, fügt unter fortwährendem Rühren 3 bis 4 Eiklar hinzu, setzt sie ans Feuer und läßt sie unter unausgesetztem Peitschen mit der Schneeruthe so lange am Feuer, jedoch ohne sie kochen zu lassen, bis man merkt, daß sie gerinnen will. Nun stellt man sie vom Feuer zurück auf eine weniger heiße Stelle und läßt sie 1½ Stunden beiläufig stehen, bis sie geronnen und ganz klar ist. — Dann gießt man sie durch ein, auf den Füßen eines umgekehrten Stuhles angebundenes Tuch langsam und vorsichtig durch. — Sollte das Durchfiltrirte nicht ganz hell und klar sein, so gießt man es langsam zu der auf dem Tuche befindlichen Sulz zurück und läßt es noch einmal durchlaufen. — Man läßt die Sulz entweder in ihrer Naturfarbe oder färbt sie roth mit Alkermessaft oder den Saft von rothen Rüben; gelb, indem man ihr während des Kochens etwas Zwiebelschalen zugibt; schwarz mit dem auf gebrannten Zucker aufgegossenen Wasser und grün mit Spinattopfen (siehe Anhang).

Starke Sulz nennt man jene, die sich in dünne Blätter schneiden läßt. Je länger sie kocht, desto fester wird sie.

Fischsulz.

Man läßt auf 1 Kilo Fisch einen Sud von 1 Liter Wasser, einer halben Kaffeeschale Essig, klein geschnittenem

Wurzelwerk, 1/2 Zwiebel, Salz und einigen Pfefferkörnern, 1/4 Stunde kochen, gibt den Fisch hinein, so daß er ganz bedeckt ist und kocht ihn darin 20 Minuten. Vor dem Herausnehmen läßt man damit 6 Blatt weiße Gallerte aufkochen. Wenn der Fisch auf der Schüssel liegt, gießt man den Sud darüber und läßt ihn erkalten. Will man die Sulz klar haben, so entfernt man das Wurzelwerk, gibt 2 Eiklar und ein Glas Weißwein dazu, läßt sie noch einmal aufkochen und seiht sie durch ein Tuch.

Gefärbt wird sie wie die Fleischsulz.

Fleischsaft (Jus oder Glace) zu bereiten.

Man läßt eine gute braune, wenig gesalzene Suppe langsam so lange kochen, bis sie zu einem dicklichen Safte geworden, welchen man Glace oder Jus oder Fleischsaft nennt. — Je stärker die Suppe, desto mehr Saft wird zurückbleiben. — Man gibt auch entfetteten Bratensaft von Kalb oder Huhn dazu. — Ist die Glace fertig gekocht, dann füllt man sie in Dunstgläser, vergießt sie mit etwas Fett und bewahrt sie an einem kalten Orte auf. — Wenn sie kalt geworden, muß sie fest sein. — Sie dient zum Verstärken von Suppen und Tunken und zum Ueberglänzen von dunklem Fleisch.

Fleisch- oder Fisch-Fülle. (Farce.)

Man kann jedes beliebige rohe oder gekochte Fleisch, welches gehackt, gestoßen oder durch ein Sieb gedrückt und entweder mit Semmeln oder Eiern oder Kräutern 2c. gemengt ist, dazu verwenden.

Aus der Fleisch- oder Fischfülle macht man auch Nocken, indem man einen Löffel in warmes Wasser

taucht, ein Stück Fülle darauf nimmt, welches man hoch aufgestrichen, mit einem zweiten Löffel glatt streicht und mit gleichmäßigen Eindrücken versieht. — Sodann taucht man auch den zweiten Löffel in's Wasser, hebt damit das Stückchen Fülle aus dem ersteren und läßt es entweder in die Suppe oder in die Butter gleiten, je nachdem eben die Nocken verwendet werden.

Senf zu bereiten.

½ Liter roter Wein, ½ Liter Weinessig, von 1 Citrone die Schale, 10 Stück Gewürznelken und ½ Kilo Zucker werden gekocht. ½ Kilo frisches, schwarzes Senfmehl wird auf eine Schüssel durchgeseiht, der gekochte, ebenfalls durchgeseihte Essig wird darauf gegossen und so lange gerührt, bis keine Knöllchen mehr bleiben und das Ganze ausgekühlt ist. Dann wird es in gut geschlossenen Flaschen aufbewahrt.

Anmerkung: Man kann auch weniger Zucker und Wein und mehr Essig geben, je nach Geschmack.

Essenz von Erdschwämmen (Champignons).

Der Saft, welchen man beim Kochen der frischen Erdschwämme erhält, ist die beste Essenz, doch geben auch die Schalen und Abfälle derselben, wenn sie mit ein wenig weißer Suppe gut aufgekocht werden und man die so erhaltene Suppe auf eine kleine Menge kurz einkocht, eine gute Essenz.

Gurkensalat aufzubewahren.

Halb ausgewachsene Gurken, die noch keine großen Kerne haben, werden geschält, wie zum Salat fein geschnitten, in einer Schüssel eingesalzen, eine Stunde

liegen gelassen und ausgedrückt. Nun nimmt man einige länglich geschnittene Perlzwiebel, einen großen Eßlöffel voll gelber Senfkörner, etwas grob gestoßenen Pfeffer und einige Salbeiblätter, mischt dies unter die Gurkenscheiben, legt das Ganze in einen Topf oder in ein Glas, gießt guten Weinessig und zwei Finger hoch Oel darüber und verbindet es mit Pergamentpapier.

Grüne Erbsen in Dunst.

Mittelkleine, frisch gepflückte Erbsen werden rein ausgesucht, ausgewaschen in kochendes Brunnenwasser geworfen, dann sofort auf ein Sieb gelegt, damit das Wasser rasch abläuft. Sodann gibt man sie in kaltes Wasser und läßt sie darin eine Stunde liegen, gibt sie abermals aufs Sieb, um das Wasser ablaufen zu lassen und wieder in eine Pfanne. 2 Kilo Erbsen werden mit ½ Kilo frischer Butter und 2 Dclt. Brunnenwasser unter immerwährendem Rühren gekocht, dann auf eine Schüssel gegeben und lau in Flaschen gefüllt, doch so, daß ein Raum von 3 Fingern Breite leer gelassen wird. Die Flaschen werden verstöpselt, mit Blase verbunden, wie Dunstobst gekocht und im selben Wasser auskühlen gelassen.

Nach dem Herausnehmen läßt man sie an einem trockenen Orte 24 Stunden stehen, sieht dann nach, ob keine Flasche rinnt und stellt sie an einem kalten Orte zum Gebrauche auf.

Im Winter gibt man die Flaschen vor dem Gebrauche (vor dem Oeffnen) in laues Wasser, damit die Butter zergeht, die man abgießt und anderweitig verwenden kann.

Die Erbsen werden wie frische mit Butter, Salz und Zucker, nur kurz gedünstet, da sie schon weich sind.

Paradiesäpfel haltbar einzulegen.

Man wählt reife, aber noch harte Paradiesäpfel, wischt sie mit einem Tuche ab, legt sie wohlgeschichtet in größere Einlegegläser, begießt sie mit der unten angegebenen Essigbeize, verbindet die Gläser mit Blasen oder Dunstpapier und bewahrt sie an einem kalten Orte auf.

Essigbeize.

Weißer Essig wird mit in Blättchen geschnittenen, Zwiebeln, Pfeffer und Neugewürz, dann ein Stückchen Alaun, eine viertel Stunde gekocht, ganz ausgekühlt, durch ein Tuch geseiht und auf die Paradiesäpfel gegossen. Auf ein Schock große Paradiesäpfel gibt man 2 Zwiebel, 20 Pfeffer-, 20 Neugewürzkörner, soviel Essig, daß sie überdeckt sind und ein kirschengroßes Stück Alaun.

Wildbeize.

Auf einen Braten von 2 bis 3 Kilo kocht man in einem Tontopfe je ein Stück von Wurzelwerk (Vork.), einige Pfeffer- und Neugewürzkörner, 3 Lorbeerblätter, Tymian, etwas Ingwer, Salz und 2 Zwiebeln. — Alle diese Zuthaten kocht man in 2 Theilen roten Weines, einem Theile Essig und einem Theile Wasser, überkühlt sie und legt das Fleisch ein. Die Beize soll immer das Fleisch überdecken.

Für Lungenbraten oder anderes Fleisch, welches nicht von Wild ist, macht man dieselbe Beize ohne Rotwein und gibt einen Theil Essig und drei Theile Wasser dazu.

Pastetengewürz.

Man stößt 30 Körner weißen Pfeffer, 20 Körner Neugewürz, 2 Gramm Cardamon, reibt ½ Muscatnuß,

stößt dieselbe, mengt Alles untereinander, streicht es durch ein feines Sieb und verschließt es luftdicht in einem breithalsigen Fläschchen.

Krebsbutter.

Man wäscht die Krebse sauber ab und kocht sie in etwas gesalzenem Wasser einige Minuten und schält die Schweifchen und Scheeren aus, welche man anderweitig verwenden kann. Die Schalen stößt man im Mörser möglichst fein. In einer Pfanne läßt man die Butter roth aufschäumen (für 40 mittelgroße Krebse 28 Dka. Butter), gibt die feingestoßenen Schalen dazu und läßt sie 1/4 Stunde rösten, jedoch vorsichtig, daß sie nicht anlegen, da sonst der feine Geschmack sich verliert. Nun gießt man heißes Wasser auf die gerösteten Schalen, die davon hoch überdeckt sein müssen und läßt sie 1/4 Stunde kochen. Die auf der Oberfläche befindliche Krebsbutter schöpft man ab und seiht sie durch ein feines Sieb, gießt wieder etwas Wasser zu, bis alle Krebsbutter ausgekocht und abgeschöpft ist; dann läßt man die Butter erkalten, nimmt sie von dem, unter ihr befindlichen Wasser ab und verwendet sie.

Krebsschweifchen.

Die von den Schalen befreiten Schweife von gekochten Krebsen werden durch 10 Minuten in Salzwasser gekocht, herausgenommen, in Gläser gefüllt und mit stark gesalzenem, gekochten Wasser übergossen. Die Gläser werden nun verbunden und 1/4 Stunde in Dunst gekocht.

Spinatgrün. (Spinattopfen.)

Der Spinat wird gewaschen, ausgedrückt und im Mörser fein gestoßen, dann gibt man ihn in ein Tuch

und preßt den Saft in eine Pfanne, mit der man ihn auf einige Minuten an das Feuer stellt. Sobald er gerinnt, gießt man ihn auf ein Sieb. Das durchgelaufene Wasser entfernt man, das zurückgebliebene Grün wird geseiht und in einem Porzellangefäße aufbewahrt.

Cochenille.

Zwei Dka. Cochenille werden sehr fein gestoßen in 4 Dclt. siedendes Wasser gegeben und eine Stunde lang gekocht, dann gibt man, ohne es vom Feuer zu ziehen, nach einander 5 Gramm präparirten Weinstein und 5 Gramm Alaun dazu. Nach einigen Minuten werden 5 Gramm Pottasche eingerührt. Sobald die Pottasche hineinkommt, steigt es in die Höhe und muß rasch vom Feuer gehoben werden. Hierauf wird es durch ein Tuch gegossen, ausgepreßt, 7 Dka. Zucker dazu gegeben, abermals ans Fener gestellt, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. — Dieses Färbemittel muß in einem nenen Ton- oder Porzellangeschirr gekocht werden.

Anmerkung: Man kann zum Färben auch Breton verwenden, den man fertig in jeder Materialwaarenhandlung erhält.

Haselnüsse zu schälen.

Die von der harten Schale befreiten Haselnüsse werden in einer Pfanne geröstet, bis man sieht, daß die Haut brüchig wird; dann gibt man sie in ein trockenes Tuch und reibt sie so lange an einander, bis sie ganz weiß sind.

Nuß-Fülle.

40 wälsche Nüsse werden ausgeschält, sehr fein gestoßen, mit genügend fein gesiebtem Zucker, Vanille-

geschmack und einem ganzen Ei dick abgetrieben und Kipfel oder andere Bäckereien damit gefüllt.

Topfen-Fülle.

$^1/_4$ Kilo Topfen wird mit einem kleinen Stückchen Butter, 4 Dottern und $^1/_4$ Kilo Zucker mit Vanillegeschmack tüchtig abgetrieben.

Mohn-Fülle.

Man stößt 2 Delt. Mohn sehr fein, gibt beiläufig 2 Delt. Milch dazu und läßt den Mohn $^1/_4$ Stunde kochen, gibt dann genügend Zucker mit etwas Citronengeschmack dazu und, wenn man es feiner haben will, eine oder zwei Tafeln Chocolade.

Die Mohnfülle muß wie ein dicker Brei sein.

Mandel-Fülle.

Man treibt 14 Dka. fein gesiebten Zucker mit Vanillegeschmack und 3 Dottern recht dick ab, gibt 14 Dka. geschälte, fein geriebene Mandeln und zuletzt den steifen Schnee von 3 Eiklar langsam verrührt dazu.

Haselnuß-Fülle.

14 Dka. abgeschälte Haselnüsse werden fein gestoßen; man läßt 14 Dka. Zucker dick spinnen, gibt die gestoßenen Haselnüsse, mit beliebigem Beigeschmack, Vanille oder Citrone in den Zucker, verrührt dies ein wenig am Feuer und läßt es erkalten.

Klären der Hausenblase.

Auf 6 Dka Hausenblase rechnet man $^1/_2$ Liter Wasser, den Saft $^1/_2$ Citrone und ein kleines Stückchen

Zucker. Die Hausenblase schneidet man in kleine Stücke, kocht sie langsam durch 1 bis 1½ Stunden und schäumt sie während des Kochens ab. Dann seiht man sie heiß durch ein Tuch.

Klären der Gallerte. (Gelatine.)

Man weicht 7 Dka. Gallerte nur eine Minute in Wasser, stellt sie dann mit 5 Dclt. frischem Wasser auf die Platte zu mäßiger Hitze, bis sie schmilzt. Dann schlägt man ein Eiklar, den Saft einer Citrone und ein wenig kaltes Wasser mit der Schneeruthe recht ab, gibt dies dazu und rührt nun so lange, bis die Masse siedet. Dann zieht man sie vom Feuer weg, läßt sie noch einige Minuten warm stehen und seiht sie langsam noch warm durch ein Tuch.

Der Unterschied zwischen Gallerte und Hausenblase.

Der Unterschied im Gebrauche ist folgender: Statt 2 Dka. Gallerte muß man 4 Dka. Hausenblase nehmen. — 2 Dka. Gallerte sind beiläufig 7 Blätter. — Gallerte ist in 5 bis 10 Minuten löslich. — Hausenblase muß 3 bis 4 Stunden kochen.

Das Kochen des Zuckers.

Der Zucker hat während des Kochens verschiedene Grade, die man folgendermaßen benennt:

Der erste Grad ist der Breitlauf.

Wenn der Zucker durch einige Minuten gekocht hat und von der der darin eingetauchten Spitze eines Löffels in großen Tropfen abfällt, so hat er den ersten Grad.

Der zweite Grad ist die kleine Perle.

Wenn man in den Zucker, der noch einige Minuten länger gekocht hat, den Löffel rasch ein wenig eintaucht und sich zwischen zwei Löffeln ein Faden zieht, so hat er den zweiten Grad.

Der dritte Grad oder die große Perle.

Wenn der Faden nach längerem Kochen sich länger ziehen läßt, ohne zu reißen und an der eingetauchten Spitze des Löffels an einem Faden eine Perle hängen bleibt, so hat der Zucker den dritten Grad.

Der vierte Grad ist die kleine Blase.

Man taucht in einer Weile einen Sieblöffel, oder besser einen zu einer Schlinge gedrehten Draht in den Zucker und bläst schnell darauf; zeigen sich da kleine Blasen, so hat der Zucker den vierten Grad.

Der fünfte Grad ist die große Blase.

Man taucht den in Wasser genetzten Kochlöffelstiel in Zucker und schnell darauf in kaltes Wasser; kann man damit ein kleines Kügelchen formen, oder kann man beim Eintauchen der Drahtschlinge in den Zucker und Daraufblasen, eine ganze Reihe von Blasen erzeugen, so hat er den fünften Grad.

Der sechste Grad ist der Bruch.

Man taucht einen Kochlöffelstiel in den Zucker und gleich darauf in kaltes Wasser. Kracht dieser Zucker beim Zerdrücken und bricht er, ohne zu kleben, dann hat er den sechsten Grad.

Will man ihn so zum Ueberzuckern oder anderweitig benützen, so stelle man nur den Boden der

Pfanne in kaltes Wasser oder auf nassen Sand, um das Gelbwerden des Zuckers zu vermeiden.

Der siebente Grad ist gebrannter Zucker (Caramel).

Ist der Zucker durch noch längeres Stehen am Feuer gelb geworden, dann ist er gebrannt.

Um Zucker zu spinnen, gibt man in eine neue Pfanne z. B. ½ Kilo Zucker mit 25 Dka. Wasser. (1 Liter Wasser ist gleich 1 Kilo Wasser.) Der gesponnene Zucker wird verwendet: Mit 28 Graden (nach dem Sacharometer) zum Dunstobst, mit 35 Graden zu Zuckerplätzchen, zum Verzuckern der Früchte, zum Bruch.

Läuterzucker.

½ Kilo Zucker läßt man mit 25 Dka Wasser (⅓ Ltr.) aufkochen, schäumt den Schmutz, der sich am Rande des Kessels absondert, vollkommen ab und hat so ganz klaren Läuterzucker. Am sichersten ist, ihn mit der Zuckerwage zu messen; er soll 28 Grade haben, nur nicht darüber, da er sonst leicht abstirbt. Um letzteres zu vermeiden, gibt man auf ½ Kilo Zucker, wenn er fertig gekocht ist, einen Eßlöffel Kartoffelsurrogat. (Beim Materialisten erhältlich.)

Zum Einsieden von Dunstobst

kocht man den Zucker zu 28 Grad. Wenn der Zucker stärker gekocht ist, schrumpft das Obst leicht zusammen.

Zum Zuckerobst

kocht man den Zucker am ersten Tage 28 Grade, und gießt ihn kalt auf das Obst; den zweiten Tag läßt

man ihn auf 30 Grad einkochen; den dritten Tag auf 32 Grad und gießt ihn warm auf das Obst.

Gelben Zucker

erhält man, wenn man Zucker ohne Wasser am Feuer auflöst und gelb werden läßt.

Gebrannter Zucker.

Auf 5 Dka. Zucker gibt man 1 Eßlöffel Wasser, läßt ihn auf der Platte dunkelbraun werden, gießt einen Kaffeebecher Wasser darauf und läßt ihn darin aufkochen.

Dieser Braunzucker läßt sich in einem geschlossenen Fläschchen aufbewahren und wird zum Färben dunkler Tunken und Suppen gebraucht.

Verkrusten. (Grillage.)

7 Dka. gestoßenen Zucker läßt man in der Röhre gelb werden, gibt dazu 7 Dka. geschälte, getrocknete Mandeln und läßt das Ganze kaffeebraun rösten, gibt es auf ein Backblech zum Auskühlen und stößt es dann grob.

Grobzucker.

Man schlägt den Zucker in ganz kleine Stückchen und rollt dann mit dem Nudelwalker darüber. Dann schüttelt man den Zucker in einem Siebe, wo das zu fein Gewordene durchfällt.

Klären des Zuckers.

Die einfachste Art ist, den Zucker kalt zu klären. Auf 37 Dka. feinen Zucker rechnet man 5 Dclt. Wasser.

Man schlägt den Zucker in Stücke und gibt ihn sammt dem Wasser in einen Porzellantopf, worin man ihn einige Stunden stehen läßt. Zuweilen muß man ihn umrühren, damit er vollständig schmilzt. Dann seiht man ihn durch ein Tuch. Man kann auch den Zucker mit dem Wasser und dem Safte einer Citrone sieden und ihn dann durchseihen. Dies ist das schnellere Verfahren.

Klären des Fruchtsaftes.

Man weicht einige Bogen Fließpapier in Wasser, das man mehrmals wechselt. Dann drückt man das Papier aus, zerhackt es, gibt wieder etwas Wasser darauf, legt es in ein kleines Sieb, und wenn das Wasser gut abgetropft ist, stellt man das Sieb über eine Porzellanschale. Nun gießt man den Fruchtsaft darauf; so lange der Saft noch nicht ganz klar durchfließt, muß er immer wieder darauf gegossen werden.

Weiße Tortenglasur. (Ueberguß.)

Auf eine Torte läßt man 10 Dka. Zucker mit 8 Eßlöffeln Wasser aufkochen und rührt, so lange er lau ist, so viel Staubzucker hinein, daß ein dickflüssiger Brei daraus wird. Diesen gießt man auf die Torte, läßt ihn langsam ablaufen, streicht ihn mit breitem Messer an die Ränder und bestreicht noch leere Stellen der letzteren von unten auf, mit dem abgeflossenen Zucker.

Frucht-Glasur.

20 Dka. durchgesiebten Puderzucker gibt man in eine kleine Pfanne, gibt einige Löffel Himbeersaft dazu, rührt die Glasur, die so dick sein muß, wie eine dicke Tunke, auf dem Feuer lauwarm und verbraucht sie

sogleich. Mit jedem andern Fruchtsaft macht man die Glasur ebenso.

Zur Pomeranzen-Glasur

nimmt man die auf dem Zucker abgeriebene Schale und den Saft.

Zur Citronenglasur

nimmt man den Saft, etwas Wasser und die auf Zucker abgeriebene Schale.

Zur Maraskino-Glasur

gibt man zu dem Zucker die Hälfte Wasser, die Hälfte Maraskino-Likör, ebenso wie bei den Glasuren von anderen Likören.

Kaffee-Glasur.

Man gibt zu 20 Dka. durchgesiebten Puderzucker einige Löffel sehr starken Kaffee. (Von 3½ Dka. eine halbe Tasse.)

Chocolade-Glasur. I.

Man schmilzt 25 Dka. Chocolade im Ofen, verrührt sie mit etwas Vanillesyrup (d. h. mit dicklich in etwas Wasser eingekochtem Zucker mit Vanillegeschmack) und rührt sie dann zu dem Puderzucker (20 Dka.). Die damit überglänzten Sachen werden für einen Augenblick in die Röhre gestellt, um dann an der Luft nachzutrocknen. Wenn eine mit dieser Glasur überzogene Bäckerei nicht genügend Glanz hat, überstreicht man sie mittelst einer Feder ganz leicht mit Mandelöl.

Chocolade-Glasur. II.

9 Dka. Cacaomasse läßt man in einer neuen Tonpfanne in der Röhre flüssig werden. — 27 Dka.

Zucker und 1 Dclt. Wasser kocht man über den Breitlauf, bis sich ein Faden zieht, gießt ihn unter fortwährendem Rühren langsam zur flüssigen Cacaomasse, die anfangs dick wird und gibt, wenn aller Zucker beigemischt ist, die Glasur aus Feuer, wo man sie unter immerwährendem Rühren so lange kocht, bis abermals ein dicker Faden sich ziehen läßt. Nun verreibt man die Masse mit dem Kochlöffel an dem Rande der Pfanne; sobald eine Art dünner Schichte an der Glasur oben sichtbar wird, ist sie zum Gebrauch bereit. Man taucht vorsichtig z. B. die gefüllten Krapfen in die Glasur, legt sie auf ein Blech und läßt sie in einer kühlen Röhre schnell abtrocknen.

Anm. Sollte die Glasur während des Ueberglänzens erkalten und dadurch zu dick werden, braucht man sie nur wieder zu erwärmen und abzurühren.

Gekochte Chocolade-Glasur.

25 Dka. Chocolade und 25 Dka. Zucker setzt man mit 2 bis 3 Dclt. Wasser aus Feuer, rührt sie oft und von allen Seiten um und kocht sie so lange, bis sich, wenn man einen Tropfen zwischen zwei Hölzchen nimmt, und diese auseinanderzieht, ein Faden bildet. Dann nimmt man sie vom Feuer, rührt sie, bis sich, wenn man innehält, eine dünne Haut zeigt, taucht die zu überglänzenden Gegenstände rasch hinein und stellt sie auf ein Backblech für kurze Zeit in die Röhre. Um die Glasur nicht kalt werden zu lassen, muß man sie immer wieder erhitzen. Sie muß glänzen.

Cacao-Glasur.

Für 1 Torte.

18 Dka. Staubzucker wird zu Läuterzucker (Anh.) gekocht, die an einem lauen Orte weich gewordene

Cacaomasse (6 Dka. oder 2 Tafeln) dazu gemengt und das Ganze zum schwachen Faden gekocht. — Sobald man dies vom Feuer nimmt, reibt man rasch die Masse mit einem Kochlöffel am Rande der Pfanne ab und rührt sie zeitweilig um. Dies setzt man so lange fort, bis sich während des Reibens an der Oberfläche der Glasur leichte Falten bilden; dann muß sofort die Torte oder Bäckerei übergossen werden.

Eiweiß-Glasur.

20 Dka. Puderzucker rührt man mit 2 Eiweiß durch 8 Minuten und mischt Vanillezucker und Citron- oder Pomeranzensaft hinein. Das damit überzogene Backwerk trocknet man einige Minuten im kühlen Ofen. Die Glasur kann mit Cochenille gefärbt werden.

Dieselbe mit Maraskino.

20 Dka. durchgesiebten Puderzucker gibt man in eine Porzellanschale, dazu ein Eiweiß und 3 bis 4 Löffeln Maraskino, rührt die Glasur einige Minuten und gebraucht sie für die Bäckereien wie oben angegeben. Statt Maraskino kann man auch Vanillelikör oder andere Liköre geben.

Glasuren mit Mus.

20 Dka. Puderzucker rührt man mit 1 Eiweiß und 2 Löffeln durch ein Sieb gestrichenen Fruchtmuß einige Minuten ab. Es eignen sich dazu Erdbeeren, Himbeeren, Johannisberen, Ananas, Aprikosen. Pomeranzen und Citronen reibt man nur auf Zucker ab und gibt etwas von dem Saft dazu.

Spritz-Glasur.

½ Eiklar wird in einem Becher mit fein gesiebtem Staubzucker recht fest abgerührt und, um daß die Glasur weiß und steif wird, werden 3 bis 4 Tropfen Essigsäure (beim Materialisten käuflich) dazu gegeben.

Wenn man dieselbe verwendet, so lege man ein Tuch über den Becher, um sie vor dem schnellen Abtrocknen zu bewahren.

Zucker-Masse als Ueberguß. (Fondants.)

Fondantsmasse von 25 Dka. Zucker wird mit 2 bis 4 Eßlöffeln Läuterzucker und etwas Maraskino-Likör dünnflüssiger gemacht, rasch auf die Torte gegossen und mit dem Messer so darüber gestrichen, daß sie auch an den Seiten abfließt.

Menus.

Suppe mit Tropfteig.
Carbonaden mit gelben Rüben.
Fritatten mit Topfenfülle.

Braune Suppe mit Markknödeln.
Rindfleisch mit Paradiesäpfeltunke.
Aepfel-Strudel.

Erbsen-Suppe.
Backfisch.
Salzburger Nockerln.

Suppe mit falschen Morcheln.
Rindfleisch mit Schmettenkren und rothen Rüben.
Gebratene Hühner mit falschem Pomeranzencompot.
Mohr im Hemd.

Suppe mit Milzscheiben.
Butterteigpastetchen mit Hirn.
Gansbraten mit Kraut.
Griestorte.

Gemüse-Suppe.
Schill mit Butter und Kartoffeln.
Lungenbraten mit Beilage.
Spritzkrapfen mit Weinschau.

Suppe mit Consommé.
Steinbutte mit Hummertunke.
Beefsteaks auf gebackenen Semmelscheiben mit Ragout.
Geräucherte Zunge mit Brei von Erdschwämmen.
Truthahn mit Kastanien, grüner Salat und Aepfel in Sulz.
Frischer Spargel.
Vanille-Eis und Waffeln.

Karfiol-Suppe mit gebackenem Hirn.
Rebhuhn in Kruste mit mürbem Teigrand.
Kalbsrücken mit gestürztem Kartoffelsalat in Sulz.
Stephanie-Torte.

Ochsenschwanz-Suppe.
Austern-Ragout.
Roastbeef mit gebackenen Kartoffeln.
Haselhühner und Preiselbeercompot mit Schmettenschaum.
Gansleberpastete.
Plumpudding.
Caviar auf Eisblock.
Bouillon in Tassen.
Hummer-Ragout mit Butterteigrand.
Fasanen mit Champagnerkraut.
Eiscrême.

Suppe mit holländischem Ei.
Forellen mit Senftunke.
Hühner-Ragout in Krebspudding.
Lungenbraten mit Gansleber.
Kalbskoteletten mit grünen Erbsen.
Gebratene Perlhühner.

Italienischer Salat.
Ananas- und Aprikosencompot.
Cognac-Torte.

Schildkröten-Suppe.
Hummer und Languste mit Mayonnaise.
Rindslende mit Madeiratunke.
Seezungen-Ragout auf Butterteigrand.
Rehrippen mit Erdschwämmen.
Frischer Spargel.
Französische Enten mit Gurkensalat und gemischtem Compot.
Chocoladen-Torte oder
Patrizier-Torte oder
Kastanien-Torte oder
Orangen-Torte.
Erdbeer- und Ananas-Eis.
Kleine Bäckereien.



Alphabetisches Verzeichnis.

H.

L.

M.

N.

Q.

R.

S.

T.

Inhalt.

Vorkenntnisse.

I. Suppen.

II. Rindfleisch.

III. Tunken.

IV. Gemüse.

V. Beilagen.

VI. Eierspeisen.

VII. Zwischenspeisen.

VIII. Warme und kalte Fleischspeisen und Ragouts.

IX. Fische.

X. Braten.

XI. Salate und Compote.

XII. Pasteten.

XIII. Einfache Mehlspeisen.

XIV. Feine Köche und Puddings.

XV. Bäckereien.

XVI. Torten.

XVII. Süße Sulzen und Getränke.

XVIII. Eingekochte Früchte.

Anhang.



K. u. k. Hofbuchdruckerei A. Haase, Prag.







